



ANTIPASTI

Tataki di manzo con daikon in agro e crema all'ACE

Beef Tataki with marinated daikon and ACE cream



13

Tuorlo bruciato, zucchini in carpione, pomodorini confit, scalogno fondente

Burned yolk, zucchini, confit tomatoes, shallot



13

Tartare di salmone, erba cipollina e zenzero

Salmon tartare with chives and ginger



13

PRIMI

Spaghettone con gamberi cotti e crudi, lime e pepe rosa

Spaghettone pasta with cooked and raw shrimps, lime and pink pepper



15

Tagliolini, ragù bianco di manzo e pomodorini gialli arrostiti

Tagliolini pasta, beef ragout and roasted yellow tomatoes

15

Soba con verdure di stagione e dashi profumato

Soba with seasonal vegetables and flavoured dashi



15

SECONDI

Guanciola di vitello con topinambur arrostito e salsa ai frutti di bosco

Veal cheeks with roasted topinambur and berries sauce



16

Polpo gallego (Polpo con patate, paprika e salsa al Porto)

Octopus with potatoes, paprika and Porto sauce



16

Melanzana planchata, vellutata di datterini, tzatziki

Grilled eggplant with datterini tomatoes sauce, tzatziki



14

DOLCI

Tiramisù



8

Cappuccino di fragole e lamponi (Pannacotta con granita di lamponi, ragout di fragole)

Pannacotta with raspberry slush, strawberry ragout

8

Variazione di giallo (Gelato allo zabaione con pesche, lemon grass e miele)

Zabaione ice cream, peach, lemon grass and honey



8

DEGUSTAZIONE

Quattro portate - Tasting menu (4 courses)

Abbinamento vini al calice - Wine pairing

40
20 - 25 - 30



gluten free



vegetariano



senza lattosio



piccante

tutti i prezzi sono da intendersi in Euro