

---

## *Meat Tasting Menù*

---

### DEGUSTAZIONE DI CARNE

4 COURSES € 54 PER PERSON

---

Carpaccio di Manzo con Parmigiano in due consistenze e Noci  
Beef carpaccio with two different ways of Parmigiano and  
Walnuts

Paccheri al ragù bianco di Faraona e Funghi estivi  
Paccheri with Guinea Fowl ragout and summer Mushrooms

Cosciotto di Maiale brasato, Carota, Spinaci saltati e Mandorla  
Braised Pork leg, Carrot, sautéed Spinach and Almond

Dolce Dessert

Caffè espresso con le dolcezze dello Chef  
Espresso Coffee with Petit Fours

---

## *Fish Tasting Menù*

---

### DEGUSTAZIONE DI PESCE

4 COURSES € 64 PER PERSON

---

Capésante, Lattuga, Wasabi e crumble di Capperi  
Scallops, Lattuce, Wasabi and Capers crumble

Pici cacio, Pepe e Gamberi  
Pici with Cheese, Pepper and Shrimps

Pescato del giorno con Melanzane al funghetto  
Ricotta di Pecora e Aaglio  
Catch of the day with Eggplants  
Sautéed with Tomato sauce, sheep's Ricotta and Garlic

Dolce Dessert

Caffè espresso con le dolcezze dello Chef  
Espresso Coffee with Petit Fours

---

**Allergie e intolleranze alimentari:** alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare. **Food allergies and intolerances:** certain dishes contain one or more of the 14 Allergens as designated by the EU. If you want to know about our ingredients, then please speak to our staff before you order.