

# La Carta

Alberto Sparacino Chef 

Cinquanta Sfumature di Vegetali  
Stracciatella, Piselli, Trota & Tartufo  
Capasanta, Finocchio, Sambuca e Salsa Greca  
Animella, Cipollæ & Limone Bruciato  
Foie Gras, Farina Fermentata, Acciughe del Cantabrico, Radici  
MEZZOVOVO® | Tuorlo, Spuma Di Pecorino Di Pienza, Tartufo

Spaghetti Mancini, Burro Affumicato, Dashi, Cedro  
Bottoni di Polpo alla Luciana, Susina & Provola  
Risotto, Triglia, Scapece  
Pasta Ripiena di Patate al Fieno, Coniglio, Aglio e Caffè  
Gnudi di Rapa Rossa, Erborinato, Tamarindo, Nocciola e Scampi  
Tortelli di Ricotta, Ragù d' Agnello, Baccelli e Artemisia

Piccione, Torta di Scarola, Colatura  
Manzo Glassato al Campari, Carote e Arancia  
Maiale: Agro e Piccante|Kimchi  
Branzino, Alghe, Alghe, Alghe, Ribes e Alghe  
Lingua, Salsa Tare, Ostrica, Sesamo & Porro Bruciato  
Capriolo, Carciofi, Aglio Nero, Olandese

# MENU DEGUSTAZIONE

CINQUE PORTATE A SCELTA LIBERA  
SONO CURIOSO

90

SETTE PORTATE A SCELTA LIBERA  
HO FAME

110

NOVE PORTATE A SORPRESA  
DIVERTIMENTO

125

In ciascun menu una portata sarà dedicata al Dolce

Abbinamento Vini  
40,55,65

Lo stesso menu verrà servito esclusivamente  
per tutti gli ospiti dello stesso tavolo

Nota: Usiamo prodotti di stagione e cambiamo il menu spesso. Può essere soggetto a qualsiasi modifica in qualsiasi momento, ciò vale specialmente per le prenotazioni a lungo termine.

# La Carta

Alberto Sparacino Chef 

Fifty Shades of Vegetables  
Burrata, Peas, Trout & Truffle  
Scallop, Fennel, Sambuca e Greek Sauce  
Sweetbread, Onions & Burnt Lemon  
Foie Gras, Fermented Wheat, Anchovies, Roots  
MEZZOVOVO® | Egg Yolk, Pienza Sheep Cheese Mousse, Truffle

Spaghetti Mancini, Smoked Butter, Dashi, Citrus  
Ravioli of Octopus, Plum & Provola Cheese  
Risotto, Red Mullet, Aromatic Courgettes  
Filled Pasta of Hay Potato,, Rabbit, Garlic and Coffee  
Gnocchi of Beetroot, Blue Cheese, Tamarind, Hazelnuts, Langoustine  
Tortelli of Ricotta, Lamb Ragout, Green Beans and Wormwood

Pigeon, Escarole Pie, Anchovy Extract  
Campari Glazed Beef, Carrots and Orange  
Pork: Sour and Spicy|Kimchi  
Sea Bass, Seaweed, Seaweed, Currant and Seaweed  
Tongue, Tare Sauce, Oyster, Sesame & Leek  
Roe Deer, Artichoke, Black Garlic, Hollandaise Sauce

# TASTING MENU

FIVE COURSES ON YOUR CHOICE  
I'M CURIOS  
90

SEVEN COURSES ON YOUR CHOICE  
I'M HUNGRY  
110

NINE COURSES, WE'LL TAKE CARE  
**FUN**  
125

In every menu one course will be dedicated to the Dessert

Wine Pairing  
40,55,65

The same menu served exclusively for all the guest of the same table.

Note: We use season products and change menu often. May be subjected to any change in any moment without warning especially for long term bookings