



*“Riprodurre la semplicità
è una sfida complessa”.*

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Domenico Jovane', with a long, sweeping underline.



“5 Senses”

Gambero, fior di latte, biscotto al pepe,
caviale e limone candito

Anecchia in salsa tonnata,
peperoncino del fiume,
melanzane e tartufo nero

Risotto al limone,
scampi e liquirizia

Pescato del giorno,
zucchine e wasaby

Biscotto al cioccolato
e fior di sale,
fave di tonka e caffè

Menu degustazione € 90 a persona

Selezione di 5 calici di vino in abbinamento € 70 a persona



“The story telling”

7 portate
“A mano libera” dello Chef

Menu degustazione € 110 a persona

Selezione di 7 calici di vino in abbinamento € 90 a persona



ANTIPASTI

Scapece di melanzane, frutta,
verdura e pomodoro San Marzano

€ 24

Zucchine e fiori,
parmigiano in salsa di fiano
e paprika dolce

€ 24

Tonno, ricotta e ciliegie

€ 26

Baccalà, albicocca,
mandorle e limone

€ 26

Anecchia in salsa tonnata,
peperoncino del fiume,
melanzane e tartufo nero

€ 26



PRIMI PIATTI

Risotto al limone,
scampi e liquirizia

€ 30

Raviolo di patate arrosto,
zucchine, provola e gamberi

€ 28

Tagliatelle di grano saraceno,
soia, manzo marinato
e peperoncino del fiume

€ 26

Linguine in gazpacho di pomodoro,
scuncilli, olive e capperi

€ 28

Spaghetto al peperone arrosto,
menta e pane profumato

€ 24



SECONDI PIATTI

Pescato del giorno,
zucchine e wasaby

€ 30

Triglia in patate fritte
lattuga, ravanelli e maionese allo zafferano

€ 32

Pezzogna all'acqua pazza

(per due persone)

€ 75

Maiale in parmigiana di melanzane
e confettura di pomodoro

€ 28

Petto di anatra, sedano, fondente,
albicocca e limone

€ 32

Galletto ripieno con insalata di peperoni

(per due persone)

€ 40



DALL'ORTO DEL SIG. ENZO

Peperone ripieno,
olive, capperi e provola

€ 22

Verdure e frutta con aceto di lamponi

€ 22

Zuppa fredda di pomodoro
con trucioli di pane e timo

€ 22

Risotto, zucchine,
provola e caviale di tartufo nero

€ 28

Linguine, limone,
peperoncini verdi e paprika dolce

€ 24

Ravioli capresi
in salsa di pomodoro e basilico

€ 24

Polpetta di rapa rossa
con fior di latte, limone e yogurt

€ 26



PER I PIÙ PICCOLI

Prosciutto cotto affumicato
e fior di latte

€ 16

Frittata di zucchine e basilico

€ 16

Raviolo caprese
in salsa di pomodorini e basilico

€ 24

Pescato del giorno
in crosta di patate fritte

€ 18

Frutta fresca di stagione

€ 12

Gelato al cioccolato e vaniglia

€ 10



DESSERT

Biscotto al cioccolato e fior di sale,
fave di tonka e caffè

€ 16

Fragole, mascarpone e basilico

€ 16

Pizza al cioccolato
con frutti rossi marinati al Gin

(per due persone)

€ 30

Come una Saint Honorè
nocciole vaniglia e caramello

(per due persone)

€ 30

Selezione di formaggi,
confettura e pan brioche

€ 18