

# Assaggi

## ANTIPASTI

---

Homemade bread with olive tapenade  4.5€

Allergens 1

Parmigiana di melanzane rivisitata (Gluten free option)  21€

San Marzano tomatoes sauce, smoked buffalo mozzarella, fried eggplant and parmesan mousse.

Allergens 3,6,9,10

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con pomodorini secchi, capperi, demiglace e pepe rosa (Gluten free option) 19€

*Sliced Veal with tuna sauce cooked at low temperature with dried tomatoes, capers, demiglace and pink pepper.*

Allergens 3,4,6,9,10

Carpaccio di Fassona marinato nel sale con stracciatella, asparagi, miele, aceto balsamico e pinoli (Gluten free option) 23€

Fassona beef carpaccio, marinated in salt with stracciatella, asparagus, honey, balsamic vinegar and pine nuts

Allergens 1,3,5,6,8

Tentacolo di polpo grigliato condito con la sua maionese, capperi e olive taggiasche accompagnato con pimientos de padrón (Gluten free option) 21€

Grilled octopus tentacle seasoned with mayonnaise, capers, and Taggiasca olives, accompanied by padrón pepper.

Allergens 1,4,11

Burrata affumicata cotta al forno servita con pesto di basilico,  origano siciliano e pomodorini freschi (Gluten free option) 19€

Smoked burrata baked in the oven served with Basil pesto sauce, Sicilian oregano and fresh cherry tomatoes

Allergens 1,7

Capesante fritte accompagnate con formaggio di capra e nocciole tostate su un letto di crema di zucca (Gluten free option) 24€

Fried scallops served with goat cheese and toasted hazelnuts on a bed of pumpkin cream.

Allergens 7,11,14

# Assaggi

LE NOSTRE PASTE FRESCHE PREPARATE CON LE NOSTRE MANI

OUR FRESH PASTA PREPARED WITH OUR HANDS

## PRIMI PIATTI

---

**Rigatoni di pasta fresca all'uovo bio con ragù di Black Angus con spuma di Parmigiano Reggiano DOP (Gluten free option)** 22€

Fresh homemade egg rigatoni with black Angus beef, topped with a Parmigiano Reggiano DOP mousse.

Allergens 1,3,7,9,12

**Spaghetti di pasta fresca all'uovo alla cacio e pepe adagiati su una crema di barbabietola (Gluten free option)**  26€

Fresh egg pasta spaghetti with cacio e pepe on a beetroot cream

Allergens 1,3,7,11

**Fusilloni di pasta fresca all'uovo bio alla Carbonara con Guanciale Senese (Gluten free option)** 23€

Fusilloni made with fresh organic egg pasta, Carbonara-style, with Sienese bacon.

Allergens 1,3,7

**Tagliatelle al nero di seppia con pesto rosso, gamberi e baby broccoli (Gluten free option)** 28€

Cuttlefish ink tagliatelle with red pesto, shrimp and baby broccoli.

Allergens 1,3,4,14

**Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieno di ricotta e funghi servito con salsa al tartufo bianco**  23€

Fresh egg pasta ravioli filled with ricotta and mushrooms served with white truffle sauce

Allergens 1,3,7

# Assaggi

## SECONDI PIATTI

---

**Asparagi aromatizzati e scottati con mousse di parmigiano**  8€

Flavored and seared asparagus with parmesan mousse

Allergens 7

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura per 24 ore servita con demiglace e funghi su un letto di purè di carote al rosmarino** 32€

Beef cheek cooked at a low temperature for 24 hours, served with demiglace and mushrooms on a bed of rosemary carrot puree.

Allergens 1,9,10,12

**Tagliata di rib eye accompagnata da una salsa al gorgonzola a guarnire con patate novelle condite al forno** 32€

Sliced rib eye accompanied by a gorgonzola sauce garnished with oven-roasted new potatoes

Allergens 1,3,4,6,7,9,10,12

**Involtino di spigola fresca servito su un purè di patate viola accompagnato con cavolo nero conditi e Prosciutto crudo croccante** 31€

Fresh sea bass roll served on purple potato puree, accompanied by seasoned black cabbage and crispy raw ham

Allergens 4,7

# Assaggi

\* MINIMUM ORDER ONE DISH PER PERSON \*

\* VEGETARIAN DISHES \* 

## *List of the 14 food allergens*



GLUTEN - 1



CRUSTACEANS - 2



EGGS- 3



FISH - 4



PEANUTS - 5



SOYBEANS - 6



MILK - 7



TREE NUTS - 8



CELERY - 9



MUSTARD - 10



SESAMO SEEDS - 11



SULPHITES - 12



LUPINS - 13



SHELLFISH - 14