



LI FINISTREDDI

Antipasti

Starters

Barbabietola arrosto, asparagi, crema di sedano rapa, robiola e zucca € 18
Roast beetroot, asparagus, celeriac cream robiola cheese and pumpkin

Carciofo, crudo di seppia, olive e pomodoro € 22
Artichoke, raw cuttlefish, olives and tomato

Battuto di Fassona, cavolo agrodolce, maionese all' aglio nero e crema di rucola € 23
Beef tartare, sweet and sour cabbage, black garlic mayonnaise and rocket salad cream

Polpo al vapore con crema di patate al limone e zucchine in scapece € 24
Steamed octopus with lemon flavoured potato cream and marinated zucchini

Sashimi del pescato, arancia, sedano verde e asparago € 26
Catch of the day sashimi, green celery and asparagus

Su Richiesta

On Request

Gran Crdo di pesce € 95

Our chef raw fish selection € 95

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

Primi Piatti

First Courses

| | |
|---|------|
| Tagliatelle farcite di pappa al pomodoro, salsa di topinambur e guanciale <i>Tagliatelle filled with pappa al pomodoro, jerusalem artichoke cream and pork cheek</i> | € 20 |
| Risotto mantecato con carciofi, cozze, alghe ed emulsione di bottarga <i>Creamy risotto with artichoke, mussel, seaweed and mullet roe cream</i> | € 21 |
| Tagliolini al cacao, crudo di vitello e pesto di pistacchi e capperi <i>Cocoa tagliolini, veal tartare, pistachio and capers pesto</i> | € 23 |
| Gnocchi di patate viola, asparagi, scampi e burro alle alghe <i>Purple potato gnocchi, asparagus, scampi and seaweed flavoured butter</i> | € 25 |
| Filindeu con ristretto di pesce, molluschi, nduja e purea di broccoli <i>Traditional Filindeu with fish broth, shellfish, nduja and broccoli purée</i> | € 26 |

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

Secondi Piatti

Second Courses

Scarola arrostita alla soia, ostriche, pastinaca e friggirelli € 26
Roast escarole with soy sauce, oysters, parsnip and sweet peppers

Guancia di vitello, cipolla caramellata, carciofo e salsa di funghi e midollo € 30
Veal cheek, caramelized onion, artichoke and mushroom and marrow sauce

Ricciola scottata, zuppa di agrumi e finocchio alla vaniglia € 32
Seared amberjack, citrus sauce and vanilla flavoured fennel

Petto di anatra, patate dolci, sedano rapa e salsa alla liquirizia e lampone € 34
Duck breast, sweet potato, turnip and liquorice and raspberry sauce

Merluzzo nero alle erbe, bietola e pil pil alla bottarga € 38
Black cod with fine herbs, beet, and mullet roe pil pil

Su Richiesta

Pesce Fresco € 12 per 100 g

Astice € 21 per 100 g

Aragosta € 27 per 100gr

Wagyu A5 € 100 per 150 gr

On Request

Catch of The Day € 12 per 100 gr

Lobster € 21 per 100 gr

Rock Lobster € 27 per 100 gr

Wagyu A5 € 100 per 150 gr

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation