

à la carte

Per cominciare // To begin with

Baccalà mantecato al latte di mandorla con cialda di pecorino croccante € 16
Cod creamed with almond milk with crispy pecorino cheese waffle

La Preziosa antipasto misto di mare con assaggio di crudo, marinato e caldo € 30
(The Precious) mixed seafood appetizer with taste of raw, marinated and hot

Tartare di fassona con germogli, senape, miso e acciuga di Cetara € 18
Tartare of fassona meat with sprouts, mustard, miso and Cetara anchovy

Il Ricco & il Povero pâté de foie gras e patè di fegatini, mostarda e cipolla al marsala, pane speziato e pane cafone € 18
(The Rich & the Poor) pâté de foie gras and liver pate, mustard and marsala onion, spicy bread and rude bread

La Riverenza selezione di ricercati salumi pregiati € 24
(The Reverence) selection of refined cured meats

La Confidenza selezione di ricercati formaggi artigianali € 18
(The Confidence) selection of refined artisan cheeses

Uovo di montagna in Purgatorio con formaggio della Val Brembana € 14
Mountain egg "in Purgatory" with cheese from the Brembana Valley

i Primi // First courses

Spaghetti del Cavalier Cocco alle vongole e salicornia € 18
'Cavalier Cocco' spaghetti with clams and salicornia

Gnocchi di ceci con gambero rosso e la sua bisque, plancton e crescita di capra € 20
Chickpea gnocchi with red shrimp and its bisque, plankton and goat crescenza cheese

Fettuccine al ragù di anatra con fichi bianchi del Cilento € 18
Fettuccine pasta with duck ragout and white Cilento figs

Maccheroncini al torchio ai 5 pomodori e ricotta salata affumicata € 15
Maccheroncini pasta with 5 tomatoes and smoked salted ricotta

Zuppa di legumi e cereali con cipolla bruciata € 15
Soup of legumes and cereals with burnt onion



<< "creanza" sta per educazione: "creatura", ciò che è creato e viene fatto crescere.
L'infinito è una continua sorgente di creazione. >>

<< "creanza" stands for education: "creature", what is created and is made to grow.
Infinity is a continuous source of creation. >>

Francesco Spagna, "La buona creanza - Antropologia dell'ospitalità"

i Secondi // Second courses

Pescato del giorno su crema di broccoli, pomodoro confit e salsa all'aglione della Chiana € 24
Catch of the day on broccoli cream, tomato confit and aglione sauce of Chiana

Pluma di maiale iberico con il suo jus al caffè, pastinaca arrostita e senape € 22
Pluma of Iberian pork on his coffee jus, roasted parsnip and mustard

Diaframma di cavallo alla gallega € 18
Horse diaphragm in gallega style

Costata di fassona piemontese della premiata macelleria Motta, con suoi contorni
(diversi pesi secondo disponibilità) € 7 / hg
'Fassona Piemontese' rib of the award-winning Motta butcher's shop, with its contours
(different weights according to availability)