

MENU

ENTRANTES - STARTERS

Contrasti 18

Calabaza asada, reducción de vermut, semillas de calabaza tostadas y trufa.
Roasted pumpkin, vermouth reduction, toasted pumpkin seeds, and truffle.

Piemonte 20

Tartar de ternera, avellanas, kéfir ahumado y rúcula.
Beef tartare, hazelnuts, smoked kefir, and arugula.

Armonia di Mare 18

Sepias, garbanzos, tinta de sepia y aceite de romero.
Cuttlefish, chickpeas, cuttlefish ink, and rosemary oil.

Dal Bosco 16

Setas de cardo, aceite de laurel, salsa de setas y crujiente de avena.
Cardoncello mushroom, bay leaf oil, mushroom sauce, and oat wafer.

PASTA - RISOTTO

Sapori d'Italia 23

Risotto con tomate barbacoa, suero de mozzarella de búfala y aceite de albahaca.
Risotto with BBQ tomato, bufala mozzarella whey and basil oil.

Gricia 2.0 20

Tortello relleno de queso pecorino, caldo de pimienta y guanciale.
Tortello stuffed with pecorino cheese, pepper broth, and guanciale.

Essenza 22

Tagliatelle, hojas de nabo, limón y ostra helada.
Tagliatelle, turnip greens, lemon, and frozen oyster.

PLATOS PRINCIPALES - MAINS

Equilibrio 18

Coliflor cocida en mantequilla, crema de coliflor y salsa de azafrán.
Cauliflower cooked in butter, cauliflower cream, and saffron sauce.

Rossini 28

Filete de ternera, foie gras, trufa negra y salsa demi-glace.
Beef tenderloin, foie gras, black truffle, and demi-glace sauce.

Partenope 24

Bacalao, almendras y escarola.
Salted cod fish, almonds, and escarole.

Parmigiana 24

Berenjena a la parmigiana, espuma de parmesano y albahaca.
Eggplant parmigiana, parmesan foam and basil.

3,50 euros por persona para pan y aceite, entrée y petite patisserie.
3,50 euro each person for bread and oil, entrée and petite patisserie.