

Tasting Menu

Just a few but very Delicious 42 euro

Few courses and few ingredients
for a classic style menu

Appetizer
"Octopus salad"
Spaghetti with cockles
Fried mixed fish
Dessert
(1,2,3,4,5,7,8,14)

Over 100 Degrees 52 euro

Tasting route where the common thread is the cooking process

Appetizer
"Octopus salad"
Palamita and artichoke
Cod, oats, cauliflower and small mandarins
Smoked spaghettone "Mancini" with sea urchins and stracciatella
Grouper ribollita
Dessert
(1,2,3,4,5,7,8,9,14)

LIBERA-MENTE 65 euro

The free mind of the chef in his creations,
between raw and cooked dishes

Selection of homemade bread and "Quattrociocchi" extra-virgin olive oil € 3,00 per person
In order to preserve the organoleptic qualities of the fish our products undergo a negative
temperature reduction process (according to law)

Desserts

Puffed rice, white chocolate, yogurt, mango and cardamom 8euro
in combination with "Emozione di ghiaccio" - Croci 9 euro

Liquorice, lemon and hazelnut 8euro
in combination with Pedro Ximenez 12 anni Don Zoilo – Williams & Humbert 6 euro

Tiramisandro 8euro
in combination with Marsala Superiore Riserva - Curatolo Arini 5 euro

Banana, dulce de leche e ananas caramellato 8euro
in combination with Cannellino 2016 – Villa Simone 5 euro

VINI DOLCI

	Per glass
Roen 2014 - Tramin <small>(Gewurztraminer 90%; Riesling 10%; 10% vol.)</small>	6 euro
Volentin 2014 - Tramin <small>(Moscato rosa 100%; 11% vol.)</small>	6 euro
Sol 2011 - Cerruti <small>(Moscato Giallo 100%; 15% vol.)</small>	6 euro
Sol Botrytis - Cerruti <small>(Moscato Giallo 100%; 15% vol.)</small>	7 euro
Recioto della Valpolicella "Dulcis" 2015 - Spada <small>(Corvina, Rondinella, Molinara; 13,5% vol.)</small>	7 euro
Emozione di Ghiaccio 2008 - Croci <small>(Malvasia di Candia 70%, Moscato 30%; 11% vol.)</small>	9 euro
Cannellino 2015 - Villa Simone <small>(Malvasia Puntinata 100%; 13,5% vol.)</small>	5 euro
Marsala Superiore "Vigna la Miccia" - De Bartoli <small>(Zibibbo 100%; 18,5% vol.)</small>	6 euro
Bukkuram "Padre della Vigna" 2008 - De Bartoli <small>(Zibibbo 100% 14,5% vol.)</small>	12 euro
Marsala Superiore Riserva Storica - Curatolo Arini <small>(18% vol.)</small>	5 euro
Fleurs de Sureau - Distillerie Artisanale Cazottes Villeneuve Sur Vère <small>(17% vol.)</small>	6 euro
Pedro Ximenez 12 anni Don Zoilo - Wlliams & Humbert Jerez de la Frontera <small>(18% vol.)</small>	6 euro
Porto Tawny Niepoort - Porto <small>(19,5% vol.)</small>	5 euro

CALVADOS

	Per glass
Calvados Pays D' Auge Vieille Reserve Marquis de Saint Loup C. Drouin <small>(42% vol.)</small>	12 euro
Calvados Selection Marquis de Saint - Loup C. Drouin <small>(40% vol.)</small>	8 euro

ARMAGNAC

	Per glass
Samalens Bas Armagnac Samalens VSOP <small>(40% vol.)</small>	7 euro
Chateau de Laubade Bas Armagnac VSOP <small>(40% vol.)</small>	10 euro

COGNAC

	Per glass
Cognac Reserve Extra VSOP Brillet Petite <small>(40% vol.)</small>	15 euro

VODKA

	Per glass
Ora Blue Vodka <small>(40% vol.)</small>	7 euro
Babicka Vodka <small>(40% vol.)</small>	6 euro

RUM

	Per glass
Rum Plantation Grande Reserve 5 anni <small>(40% vol.)</small>	7 euro
Rum Sailor Jerry <small>(40% vol.)</small>	7 euro
Rum Dzama Madagascar 6 anni <small>(45% vol.)</small>	9 euro
Rhum Clement Single Cask <small>(45% vol.)</small>	12 euro
Rhum Clement 10 anni <small>(45% vol.)</small>	8 euro

AMARI E LIQUORI

	Per glass
Amaro alle Erbe Tonic Digestivo - Varnelli <small>(21% vol.)</small>	4 euro
Amaro Sibilla - Varnelli <small>(34% vol.)</small>	4 euro
Caffe' Moka - Varnelli <small>(30% vol.)</small>	4 euro
Liquore Mandarinino - Varnelli <small>(32% vol.)</small>	4 euro
Anice Secco - Varnelli <small>(46% vol.)</small>	4 euro
Vermouth di Torino - Antica Torino <small>(18% vol.)</small>	8 euro
Elisir Gambrinus <small>(27% vol.)</small>	5 euro

ALTRI DISTILLATI

	Per glass
Pure Acquavite di Cereali - Puni <small>(43% vol.)</small>	7 euro
Goutte de Mauzac Rose Passerillèe Distillerie Artisanale Cazottes <small>(45% vol.)</small>	10 euro
Goutte de Reine - Claude dorele passerillele Distillerie Artisanale Cazottes <small>(45% vol.)</small>	16 euro
Distillato di Sorbus Domestica - Capovilla <small>(41% vol.)</small>	16 euro

WHISKY E WHISKEY

	Per glass
Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey <small>(40% vol.)</small>	9 euro
Highland Single Malt Scotch Whisky Ancnoc 18 anni <small>(46% vol.)</small>	14 euro
Single Malt Scotch Whisky 14 anni Smokey Joe <small>(46% vol.)</small>	8 euro
Whisky Nikka <small>(51,5% vol.)</small>	10 euro
Whisky Blended Nikka <small>(40% vol.)</small>	8 euro
Whisky Highland Park 12 anni <small>(40% vol.)</small>	8 euro

GRAPPE

	Per glass
Grappa Barolo Bussia - Marolo <small>(45% vol.)</small>	6 euro
Grappa Arneis - Marolo <small>(42% vol.)</small>	6 euro
Grappa Moscato - Marolo <small>(42% vol.)</small>	6 euro
Grappa Barolo 9 anni - Marolo <small>(50% vol.)</small>	8 euro
Grappa Barolo 15 anni - Marolo <small>(50% vol.)</small>	14 euro
Grappa Moscato "Apres" 5 anni <small>(42% vol.)</small>	6 euro
Grappa Barbera - Distilleria della Valle <small>(42% vol.)</small>	5 euro
Grappa Sarpa - Poli <small>(40% vol.)</small>	5 euro
Grappa di Moscato Giallo 2009 - Capovilla <small>(41% vol.)</small>	8 euro
Grappa di Moscato Rosa - Capovilla <small>(41% vol.)</small>	8 euro
Grappa di Tabacco 2010 - Capovilla <small>(46% vol.)</small>	12 euro

Allergeni • Allergen • Allergène

IT "Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti per consigliarti nel migliore dei modi."

EN "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

DE "Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten"

FR "Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati - **Cereals containing gluten**
- 2 Crostacei e prodotti derivati - **Crustaceans**
- 3 Uova e prodotti derivati - **Eggs**
- 4 Pesce e prodotti derivati - **Fish**
- 5 Arachidi e prodotti derivati - **Peanuts**
- 6 Soia e prodotti derivati - **Soybeans**
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) - **Milk**
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati - **Nuts**
- 9 Sedano e prodotti derivati - **Celery**
- 10 Senape e prodotti derivati - **Mustard**
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati - **Sesame**
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espresso come SO₂ - **Sulphure dioxide and sulphites at levels above 10mg/kg 10 mg/ litre**
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino - **Lupin**
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi - **Molluscs**