

# Menù Degustativo "Orizzonte"

Tasting menu "Horizon"

€ 45,00

a persona escluse bevande

per person beverages

excluded

***Carpaccio di Tonno Rosso di Golfo Aranci alla Nizzarda***  
*Red Tuna Carpaccio from Golfo Aranci, in Nizzarda style*

***Fegato di Vitello, Sedano Rapa e Lampone***  
*Calf's liver, Celeriac and Raspberry*

***Raviolo di Broccolo, Alici, e Gamberi***  
*Ravioli, Broccoli, Anchovies and Prawns*

***Spaghetto "Aio e Oio" e Carciofi marinati***  
*Spaghetti with Garlic, Oliveoil and marinated Artichokes*

***Ricciola "sciabu sciabu" marinata orientale, con Sedano, Mela Verde, Pomodoro e Sedano ghiacciato***  
*Amberjack "sciabu sciabu" marinade Eastern, with Celery, Apple green, Tomato and Celery frozen*

***Dessert.....il percorso con il Pasticcere***  
*Dessert ... ..the path with the pastry Chef*

Menù Degustativo "Non ti puoi sbagliare"

Tasting menu "you can will not go wrong"

€ 60,00

a persona escluse bevande

per person beverages

excluded

*Carpaccio di Tonno Rosso di Golfo Aranci alla Nizzarda*  
*Red Tuna Carpaccio from Golfo Aranci, in Nizzarda style*

*Seppia & Piselli*  
*Cuttlefish and Peas*

*Verdura griglia e Scamorza affumicata filante*  
*Grilled Vegetables and smoked Scamorza Cheese stringy*

*Spaghetti Chitarra con doppio Pomodoro, Cenere di Porro, Melanzane e Barracuda*  
*"Guitar" Spaghetti with double tomato, leek ash, Eggplant and Barracuda*

*Risotto, Nocciole e Mela Fuji*  
*Risotto with, Hazelnuts and Fuji Apple*

*Ventresca di Tonno Rosso, con Caponata estemporanea*  
*Ventresca of red Tuna with Caponata extemporaneous*

*Dessert.....il percorso con il Pasticcere*  
*Dessert ... ..the path with the pastry Chef*

## ANTIPASTI - STARTERS

***Carpaccio di Tonno Rosso di Golfo Aranci alla Nizzarda***  
*Red Tuna Carpaccio from Golfo Aranci, in Nizzarda style*

***Seppia & Piselli***  
*Cuttlefish and Peas*

***Animelle, Carciofo con il suo Gel e Liquirizia***  
*Veal Sweetbreads, and Artichoke with his gel and Liquorice*

***Fegato di Vitello, Sedano Rapa e Lampone***  
*Calf's liver, Celeriac and Raspberry*

***Verdura griglia e Scamorza affumicata filante***  
*Grilled Vegetables and smoked Scamorza Cheese stringy*

## PRIMI PIATTI

***Spaghetti Chitarra con doppio Pomodoro, Cenere di Porro, Melanzane e Barracuda***  
*"Guitar" Spaghetti with double tomato, leek ash, Eggplant and Barracuda*

***Raviolo di Broccolo, Alici, e Gamberi***  
*Ravioli, Broccoli, Anchovies and Prawns*

***Risotto, Nocciole e Mela Fuji***  
*Risotto with, Hazelnuts and Fuji Apple*

***Spaghetti "Aio e Oio" e Carciofi marinati***  
*Spaghetti with Garlic, Oliveoil and marinated Artichokes*

***"L'orto nel piatto" - Zuppa di Verdura estiva***  
*"The Vegetable garden in the dish" - Summer Vegetables Soup*

## PESCE & CARNE

**Rombo... a modo mio**  
*Turbot...my way*

**Ventresca di Tonno Rosso, con Caponata estemporanea**  
*Ventresca of red Tuna with Caponata extemporaneous*

**Cosciotto di Agnello, con Asparagi e Zabaione di Pecorino**  
*Leg of Lamb soft, Asparagus, Poached egg and Pecorino cheese*  
*Eggnog*

**Ricciola "sciabu sciabu" marinata orientale, con Sedano , mela Verde, Pomodoro e Sedano ghiacciato**  
*Amberjack "sciabu sciabu" marinade Eastern, with Celery, Apple green, Tomato and frozen Celery*

**Maialino 48, con Patate, souffl alla cenere e Peperoncino candito**  
*Piglet 48 , with Potatoes, souffl to ashes and candied Chilli*

## DULCIS IN FUNDO

**Cioccolati.....**  
*Chocolates.....*

**Millefoglie di Fillo con Spuma Inglese & Fantasia**  
*Fillo millefeuille with English Mousse & Fantasy*

**Mandorle, Cioccolato, e Carciofi**  
*Almonds, Chocolate, and Artichokes*

**Zuppa di frutta e Frutta inzuppata ...sorbetto al Timo**

*Fruit soup & Fruit drenched and Thyme sorbet*

**Latte e Macina ricordi d'infanzia**  
*Milk and Cookies childhood memory*

