



L'ALZAVOLA

ANTIPASTI

Petali di culaccia con mozzarella di bufala campana <i>Culatello with buffalo mozzarella from Campania</i>	€	18.00
Gamberi gratinati, granita di pomodoro e jalapeño, salsa all'arancia e Martini dry <i>Prawns au gratin, tomato and jalapeño granita, orange and Martini dry sauce</i>	€	18.00
Sformatino di zucchine con crema di carote e porri croccanti <i>Courgette flan with cream of carrot sauce and crunchy leeks</i>	€	15.00
Battuta di manzo con nocciole, zenzero e timo su crema di topinambur <i>Tartar of beef with hazelnuts, ginger and thyme on Jerusalem artichokes cream</i>	€	20.00
Insalatina di sarde, avocado, cubetti di polenta e passion fruit <i>Sardines salad, avocado, cubes of polenta and passion fruit</i>	€	18.00

PRIMI PIATTI

Risotto alle erbe, trota affumicata e caviale di salmerino <i>Risotto with herbs, smoked trout and char caviar</i>	€	22.00
Ravioli di grano saraceno, melanzane, mozzarella e pomodorini freschi <i>Buckwheat ravioli, eggplants, mozzarella and fresh cherry tomatoes</i>	€	20.00
Trofie con tonno fresco, olive taggiasche e datterini <i>Trofie with fresh tuna, taggiasca olives and cherry tomatoes</i>	€	22.00
Spaghettoni ai tre pomodorini e basilico <i>Spaghetti with coloured cherry tomatoes and basil</i>	€	18.00
Vellutata di lattuga con pomodorini confit, quenelle di ricotta e crostini <i>Cream of lettuce sauce with tomatoes confit, fresh cheese quenelle and croutons</i>	€	15.00

SECONDI PIATTI

Baccalà, crema di patate, cipolla al caffè e bacon croccante <i>Salt cod, potato cream, onion flavored with coffee, crunchy bacon</i>	€	22.00
Salmerino con burro montato aromatizzato al lime <i>Char with whipped butter flavored with lime</i>	€	23.00
Costata di manzo alla griglia con patate al cartoccio <i>Charcoal grilled sirloin steak with potatoes baked in foil</i>	€	25.00
Medaglione di vitello con pesto di pistacchi e timo <i>Veal medallion with pistachios pesto and thyme</i>	€	23.00
Bouquet di verdure con perle di aceto balsamico e olio al basilico <i>Vegetable bouquet with balsamic vinegar and basil oil</i>	€	16.00

MENU DEGUSTAZIONE

(Il Menu è servito per tutto il tavolo - *Per table only*)

Insalatina di sarde, avocado, cubetti di polenta e passion fruit
Sardines salad, avocado, cubes of polenta and passion fruit

Risotto alle erbe, trota affumicata e caviale di salmerino
Risotto with herbs, smoked trout and char caviar

Salmerino con di burro montato e aromatizzato al lime
Char with whipped butter flavored with lime

Carpaccio d'ananas con pesche sciroppate al lime, ganache montata al limone e meringa
Pineapple carpaccio with peaches in lime syrup, ganache whipped with lemon and meringue

€ 50.00 a persona/per person

Bevande escluse, coperto incluso
Drinks not included, cover charge included

Coperto € 3.00 a persona - Cover charge € 3.00 per person

Alcuni prodotti possono aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura al fine di conservare tutte le proprietà organolettiche e di garantire, con una scrupolosa catena del freddo, la migliore conservazione. Alcuni piatti contengono nutrienti fonti di allergie; per la vostra sicurezza vi consigliamo di consultare il foglio illustrativo che potete richiedere al nostro staff.

Some products may have been subjected to temperature abatement in order to maintain all their organoleptic properties and to guarantee the best preserving conditions. Some dishes may contain allergens. You can ask our staff for the concerning information leaflet.