

ANTIPASTI

STARTERS

POLPO IN FINTA TARTE AU CITRON	18
Polpo glassato, sablé al grano arso, gel di limone, spuma di patate viola, sponzale croccante e paprika <i>Glazed octopus, burnt wheat sablé, lemon gel, purple potato mousse, crispy spring onion and paprika</i>	
TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO	22
Spuma di cetriolo marinato, composta di cipolla rossa, limone, chips di sesamo e caviale rosso <i>Wild salmon tartare, marinated cucumber foam, red onion compote, lemon, sesame chips and red caviar</i>	
FRITTO DI MARE	18
Frittura croccante di calamari, granchio e gamberi all'orientale, salsa tartara e salsa agrodolce <i>Crispy fried calamari, oriental style octopus and prawns, tartar sauce and sweet & sour sauce</i>	
CAMOUFLAGE DI TIRADITO	20
Crudo di salmone e orata, gazpacho di pomodoro e melone, emulsione di lemongrass, polvere di barbabietola, spinacino e tobiko <i>Thin slices of raw salmon and sea bream, tomato and melon gazpacho, lemongrass emulsion, beetroot, baby spinach and tobiko powder</i>	
DIAFRAMMA DI OCEAN BEEF	20
Tataki di manzo, fonduta di caciocavallo stagionato in grotta, crema di topinambur affumicato, chutney di kumquat e olio al tartufo <i>Ocean Beef diaphragm tataki, cave-aged caciocavallo cheese fondue, smoked Jerusalem artichoke cream, kumquat chutney and truffle oil</i>	
UOVO MORBIDO	14
Cotto a bassa temperatura, spuma di pecorino e zafferano, quinoa, cavolfiore e cialda ai porcini <i>Slow cooked soft egg, pecorino cheese and saffron foam, quinoa, cauliflower and porcini waffle</i>	
PIZZE AL TEGAMINO	32
- Nero di seppia, ricci di mare, crema di sedano rapa, patata croccante e limone <i>Cuttlefish ink, sea urchin, celeriac cream, crispy potato and lemon</i>	
- Culatello di Zibello Dop "Platinum Spigaroli", stracciatella, spinacino fresco e aceto balsamico <i>Culatello from Zibello Pdo "Platinum Spigaroli", stracciatella, fresh baby spinach and balsamic vinegar</i>	
- Crema di melanzane, pomodori d'inverno, tapenade di olive e acciughe, burratina affumicata, basilico <i>Eggplant cream, winter tomatoes, olive and anchovy tapenade, smoked burrata, basil</i>	

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

QUADROTTI AI PORCINI	22
Pasta fresca all'uovo farcita con porcini, crema di castagne, fondo di vitello, emulsione di acciughe del Cantabrico e spinacino <i>Homemade egg pasta stuffed with porcini mushrooms, chestnut cream, veal stock sauce, Cantabrian anchovy emulsion and baby spinach</i>	
RISOTTO ACQUERELLO	24
Crema di zucca arrosto, fonduta al castelmagno, chorizo iberico e aglio nero <i>Acquerello risotto, roasted pumpkin cream, castelmagno cheese fondue, iberian chorizo and black garlic</i>	
MEZZE MANICHE	26
Ragù bianco di Fassona, funghi cardoncelli, fonduta di parmigiano affumicato e tartufo nero <i>Mezze maniche pasta, Fassona beef white ragout, cardoncelli mushrooms, smoked parmesan fondue and black truffle</i>	
TUBETTI RIGATI "BENEDETTO CAVALIERI"	20
Gallinella, crema di cannellini, bottarga e crumble di pane al basilico <i>Tubetti rigati pasta, red gurnard, cannellini bean cream, bottarga and basil bread crumble</i>	
SPAGHETTONE "BENEDETTO CAVALIERI"	26
Emulsione ai ricci di mare, vongole veraci e salicornia disidratata <i>Spaghettoni with sea urchin emulsion, fresh clams and dehydrated glasswort</i>	

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

COSTOLETTE DI ANGUS IRLANDESE	28
Manzo disossato cotto 72 ore, glassato al primitivo di Manduria, crema di piselli, flan di gorgonzola, salsa teriyaki, e patata croccante <i>72-Hour boneless Irish Angus ribs, glazed with primitivo di Manduria wine, pea cream, gorgonzola flan, teriyaki sauce and crispy potato</i>	
FILETTO DI MANZO DANISH CROWN	30
Crema di carote arrosto, salsa demi-glace e millefoglie di verdure <i>Danish crown beef fillet, roasted carrot cream, demi-glace sauce and vegetable millefeuille</i>	
LA NOSTRA BOMBETTA	22
Involtino di maiale farcito con guanciale di Martina Franca, funghi cremi e pecorino canestrato Dop, crema di patate dolci, cime di rapa e aceto balsamico <i>Pork roll stuffed with Martina Franca pork cheek, cremini mushrooms and pecorino canestrato cheese Pdo, sweet potato cream, turnip tops and balsamic vinegar</i>	
SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA	24
Salsa allo zenzero, emulsione di cavolo cappuccio, cous cous alle verdure <i>Slow cooked salmon, ginger sauce, head cabbage emulsion, couscous and vegetables</i>	
DENTICE IN GUAZZETTO	30
Vongole, salicornia, crema di sedano rapa e carciofo in tre consistenze <i>Snapper stewed with tomato sauce, clams, glasswort, celeriac cream and artichokes</i>	

MY SUSHI (5 PZ)

SUMMER	16
Uramaki con gambero viola, crema di formaggio, fiocchi di tempura, fettine esterne di salmone, lime e salsa taré <i>Uramaki with purple prawn, cream cheese, tempura flakes, covered with slices of salmon, lime and taré sauce</i>	
KATANA	16
Uramaki con crema di formaggio e avocado, tartare di salmone, salmon skin e salsa taré <i>Uramaki with cream cheese and avocado, salmon tartare, salmon skin and taré sauce</i>	
NEW CHIFA	18
Uramaki con granchio in crosta, avocado, cream cheese, fettine di branzino esterno fiammeggiato, emulsione di ostriche e limone, erba cipollina, semi di sesamo e paglietta di patate dolci <i>Uramaki with crusted crab, avocado, cream cheese, covered with slices of flamed sea bass, oyster and lemon emulsion, chives, sesame seeds and crispy sweet potatoes</i>	
HARUSAME	16
Uramaki con gambero in crosta di panko, avocado e crema di formaggio, noodles di riso croccanti e salsa taré <i>Uramaki with panko crusted prawn, avocado and cream cheese covered with crispy rice noodles and taré sauce</i>	
ACEVICHADO	18
Uramaki con gambero viola e avocado, branzino esterno ed emulsione di leche de tigre <i>Uramaki with purple prawn and avocado, covered with sea bass and leche de tigre emulsion</i>	
CHIPOTLE	18
Uramaki con branzino in crosta, avocado e cetriolo, tonno esterno, salsa di peperoncino piccante affumicato "Chipotle" e mais "Chullpi" pralinato <i>Uramaki with crusted sea bass, cucumber and avocado, covered with tuna, smoked chili pepper "Chipotle" sauce and praline "Chullpi" corn</i>	
TUNA	18
Uramaki con ventresca croccante, avocado, caprino, tonno, gel al mango, salsa unagi e wakame <i>Uramaki with crispy tuna belly, avocado, goat cheese, tuna, mango gel, unagi sauce and wakame</i>	
SASHIMI MIX (12 PZ)	22

SIGNATURE NIGIRI (2 PZ)

TONNO	10
Nigiri di tonno, gel di ponzu, erba cipollina, sale Maldon affumicato, wasabi tobiko <i>Tuna nigiri, ponzu gel, chives, smoked Maldon salt, wasabi tobiko</i>	
SALMONE	8
Nigiri di salmone fiammeggiato, salsa taré, emulsione allo zenzero <i>Flamed salmon nigiri, taré sauce, ginger emulsion</i>	
BRANZINO	8
Nigiri di branzino, soia dolce, nero di seppia, crema di melanzane, bottarga, mandarino <i>Sea bass nigiri, sweet soy sauce, cuttlefish ink, eggplant cream, bottarga, tangerine</i>	
GAMBERO	12
Nigiri di gambero rosso, emulsione di ricci, tobiko yuzu <i>Red prawn nigiri, sea urchin emulsion, yuzu tobiko</i>	

SNACKS GOURMET

TUNA TACOS (2 PZ) Tacos croccante, tartare di tonno rosso e guacamole profumato agli agrumi e spezie <i>Crispy tacos, red tuna tartare and guacamole flavoured with citrus and spices</i>	14
GYUDON TACOS (2 PZ) Tacos croccante, crema di patate, straccetti di manzo alla giapponese e olio di sesamo speziato <i>Crispy tacos, potato purée, Japanese-style beef strips and spiced sesame oil</i>	14
BLACK ANGUS BUNS (2 PZ) Panino al latte artigianale cotto al vapore con burger di black angus salsa tonkatsu, rucola e wasabi mayo <i>Steamed homemade bun stuffed with homemade black angus burger, tonkatsu sauce, rocket and wasabi mayo</i>	16
COD FISH BUNS (2 PZ) Panino al latte al nero di seppia cotto al vapore, crocchetta di baccalà mantecato in crosta di panko, cavolo cappuccio marinato, salsa aioli <i>Steamed cuttlefish ink milk bun, codfish croquette in panko crust, marinated head cabbage, aioli sauce</i>	16
TORI PANKO Bocconcini di pollo marinati all'orientale, fritti in crosta di panko, salsa tarè e salsa agrodolce <i>Oriental style marinated fried chicken bites in panko crust, tarè sauce and sweet & sour sauce</i>	14

DESSERTS

- 12 -

NOISETTE

Mousse alla nocciola pralinata, caramello salato e glassa al fondente
Praline hazelnut mousse, salted caramel, dark chocolate glaze

PERAMISÙ

Cremoso al mascarpone, biscuit al cioccolato, gelée di pere e caffè
Peramisù, mascarpone mousse, chocolate biscuit, pear and coffee gelée

IL NOSTRO PASTICCIOTTO SCOMPOSTO

Our pasticciotto, soft custard, crumble and black cherry ice cream

MANDARINO

Bavarese alla ricotta, gel e biscuit al mandarino, sablé al Marsala e cacao
Ricotta bavarian cream, tangerine gel and biscuit, Marsala wine and cocoa sablé

CRÈME BRÛLÉE

Vaniglia del Madagascar e gel al lampone
Madagascar vanilla crème brûlée, and raspberry gelée

Coperto / Cover charge € 4,00