

Nel darVi il benvenuto, Giuseppe Di Iorio Executive Chef  
Vi accompagnerà in un rinnovato percorso gastronomico  
in cui rivela la sua filosofia ed essenza culinaria, fatta di creatività,  
passione, ricerca, tecnica e rispetto per la materia prima.

*In welcoming you, Giuseppe Di Iorio Executive Chef,  
will accompany you in a renewed gastronomic journey  
in which he reveals his philosophy and culinary essence, made of creativity,  
passion, research, technique and respect for the raw material.*

## CORINZIO

Menu Degustazione  
*Tasting Menu*

Benvenuto dello Chef  
*Chef's Welcome*

Rana pescatrice al vapore con zucchine romanesche, pompelmo rosa e peperoni  
*Steamed monkfish with roman zucchini, pink grapefruit and peppers*

Coniglio arrostito nel suo brodo ristretto, sedano rapa e scarola.  
*Roasted rabbit in its broth, celeriac and endive*

Tagliolini con ragù di calamaro allo zafferano e limone candito, polvere di olive nere e gel al prezzemolo  
*Tagliolini pasta with saffron, squid ragout and candied lemon, black olives powder and parsley jelly*

Ravioli ripieni di agnello su salsa di peperone arrosto, crema di ricotta al pepe e dragoncello  
*Lamb stuffed ravioli with roasted pepper sauce, ricotta cheese with pepper and tarragon*

Merluzzo marinato alla carota viola, spugna di cipolle di Tropea e bietoline di campo  
*Cod marinated in purple carrot, Tropea onion sponge and wild beets*

Lombata di cervo con crumble al caffè, scorzanera e aria al pino  
*Venison loin with coffee crumble, black salsify and pine air*

Preludio dolce  
*Sweet prelude*

Il nostro Soufflè  
*Our Soufflè*

Euro 180,00

Con proposta di abbinamento vini al bicchiere suggeriti dal nostro Sommelier  
*With wines by the glass suggested by our Sommelier*

Euro 250,00

Il Menu degustazione è per tutti gli ospiti del tavolo  
*The tasting menu should be ordered for all guests seated at the same table*

Tutte le erbe utilizzate in cucina sono coltivate sulle nostre terrazze.  
*All the herbs used in our recepies are home-grown on our terraces.*

## ANTIPASTI

### Starters

Rana pescatrice al vapore con zucchine romanesche, pompelmo rosa e peperoni  
*Steamed monkfish with roman zucchini, pink grapefruit and peppers*

Euro 40,00

Gambero di Mazara marinato alla carota, camomilla e lampone,  
crema di cozze, coulis di datterino giallo, cicoria all'agro e aria di mare

*Mazara marinated prawn, chamomile and raspberry, cream of mussels,*

*yellow tomato, sour chicory and sea air*

Euro 44,00

Trancio di salmone marinato all'aneto con fregola, burrata e timo limonato  
*Salmon steak marinated in dill with fregola, burrata cheese and lemon thyme*

Euro 42,00

Uovo in olio cottura con estratto di pollo, crema di ricotta al tartufo nero  
*Egg with chicken extract, ricotta cream with black truffle, asparagus*

Euro 40,00

Coniglio arrostito nel suo brodo ristretto, sedano rapa e scarola  
*Roasted rabbit in its broth, celeriac and endive*

Euro 40,00

## PRIMI PIATTI

### Pasta

Risotto sfumato alla birra bionda, favette e caprino stagionato  
*Graded risotto with blonde beer, broad beans and matured goat cheese*

Euro 42,00

Mezzelune con mozzarella di bufala su pesto di erbe di campo e alici del Cantabrico  
*Mezzelune pasta with buffalo mozzarella on wild herbs pesto and Cantabrian anchovies*

Euro 44,00

Spaghetti con polpo, cozze e vongole su crema di piselli aromatizzati alla mentuccia  
*Spaghetti with octopus, mussels and clams on peas cream flavored with mint*

Euro 43,00

Tagliolini con ragù di calamaro allo zafferano e limone candito, polvere di olive nere e gel al prezzemolo  
*Tagliolini pasta with saffron, squid ragout and candied lemon, black olives powder and parsley jelly*

Euro 43,00

Ravioli ripieni di agnello su salsa di peperone arrosto, crema di ricotta al pepe e dragoncello  
*Lamb stuffed ravioli with roasted pepper sauce, ricotta cheese with pepper and tarragon*

Euro 44,00

## SECONDI PIATTI

*Main courses*

Spigola profumata agli agrumi con burro alle alghe e morbido di patate ratte  
*Citrus scented seabass with seaweed butter and soft potatoes.*

Euro 58,00

Merluzzo marinato alla carota viola, spugna di cipolle di Tropea e bietoline di campo  
*Cod marinated in purple carrot, Tropea onion sponge and wild beets*

Euro 56,00

Capesante su vellutata di grano saraceno bruciato, olio all'aneto, cavolo nero e sabbia di lattuga di mare  
*Scallops on cream of burnt buckwheat, dill oil, black cabbage and sea lettuce sand*

Euro 56,00

Controfiletto di bisonte al Barolo, pistacchio, pesto di rucola e coulis di frutti rossi  
*Bison sirloin with Barolo, pistachio, rocket pesto and red fruits coulis*

Euro 58,00

Guancia di maialino brasata al vino bianco con composta di shitake e porri bruciati  
*Suckling pig cheek braised in white wine with shitake compote and burnt leeks*

Euro 56,00

Lombata di cervo con crumble al caffè, scorzonera e aria al pino  
*Venison loin with coffee crumble, black salsify and pine air.*

Euro 56,00

## SPECIALS

La nostra "Bouillabaisse" ...  
*Our "Bouillabaisse" ...*

Euro 85,00

Tagliata di manzo Wagyu di Kōbe, con patate e verdure di stagione  
*Wagyu Kōbe "Tagliata" with potatoes and seasonal vegetable*

Euro 95,00

Light Menu due portate a scelta più dolce  
*Light Menu three courses, dessert included*

Euro 100,00

Il nostro Executive Chef Giuseppe Di Iorio,  
da sempre attento alle diverse esigenze dei nostri ospiti,  
ha creato un menù dedicato agli ospiti celiaci.  
*Our executive Chef Giuseppe Di Iorio,  
has created a special menu gluten free*

MENU CELIACO "MELISSA"  
*Gluten Free Menu*

Gambero di Mazara marinato alla carota, camomilla e lampone,  
crema di cozze, coulis di datterino giallo, cicoria all'agro e aria di mare  
*Mazara marinated prawn, chamomile and raspberry, cream of mussels,  
yellow tomato, sour chicory and sea air*

\*

Risotto sfumato alla birra bionda gluten free, favette e caprino stagionato  
*Graded risotto with gluten free blonde beer, broad beans and matured goat cheese*

\*

Guancia di maialino brasata al vino bianco con composta di shitake e porri bruciati  
*Suckling pig cheek braised in white wine with shitake compote and burnt leeks*

\*

Il Giardino  
*The Garden*

Euro 120,00

Le pietanze del Menu "Aroma" possono contenere allergeni quali, glutine, crostacei,  
uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, molluschi,  
pesce, senape, lupini e anidride solforosa.

Vogliate far presente allo staff di eventuali allergie o intolleranze.  
Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento  
rapido della temperatura (Reg. CE N° 11169/20011 e Reg CE 852/04).

Informiamo i gentili ospiti che, in caso di avverse condizioni climatiche, la mancata reperibilità  
della materia prima potrebbe portare all'utilizzo di prodotti mantenuti in intenso freddo.

*All the dishes may contain allergens such as gluten, cereals, crustaceans, fish, eggs,  
peanuts, nut, soy, milk, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, lupin and seafood.  
Please advise our staff in presence of any food allergies or intolerance.*

