HALLOWEEN MENÙ

OMBRA E LUCE

Antipasti
STARTERS

Tre presagi dall'abisso
Trilogia di mare - € 25

Seppioline ripiene su medaglione di zucca alla brace; pâté di aragosta con perlage al balsamico; tonno semicrudo con maionese piccante e tuile alla nocciola.

Seafood trilogy: stuffed baby cuttlefish on a charcoal-grilled pumpkin medallion; spiny lobster pâté with balsamic pearls; rare tuna with spicy mayonnaise and a hazelnut tuile.

Tentacoli nell'ombra
Insalata di polpo - € 22

Con patate, crudo di sedano e olive taggiasche.

Octopus salad with potatoes, raw celery and Taggiasca olives.

Il patto del crepuscolo
Carne salada - € 23

Con quenelle di burrata al lime, sorbetto di fichi e mandorle tostate.

Salt-cured beef with a lime burrata quenelle, fig sorbet and toasted almonds.

La vela dei sussurri
Tartare di gamberi - € 23

Con spuma all'arancia, vela di mela alla cannella e chips di pasta fillo.

Prawn tartare with orange foam, a cinnamon-flavoured apple sail and filo pastry crisps.

Cristalli sull'oscurità
Aspic di verdure - € 21

Su crema di patate al carbone vegetale e chips di riso al pomodoro.

Vegetable aspic on potato cream with vegetable charcoal, served with tomato rice crisps.

Primi
PASTA & RISOTTO

Il sigillo del mare
Bottone al gambero rosso - € 23

Con funghi porcini, castagne e bisque di gamberi.

Bottone filled with red prawn, with porcini mushrooms, chestnuts and prawn bisque.

Fili di marea
Bavette vongole e bottarga - € 23

Bavette pasta with clams and bottarga (cured fish roe).

L'equilibrio prima della Frattura
Risotto - € 22

Con asparago, erborinato, guanciale croccante e pera confit.

Risotto with asparagus, blue cheese, crispy guanciale (cured pork cheek) and pear confit.

Echi sommersi
Paccheri con ricciola - € 23

Pomodori secchi, noci pecan e osmosi di olio al prezzemolo.

Paccheri pasta with amberjack, sun-dried tomatoes, pecans and parsley oil.

Bagliori nel buio
Gnocchetti di zucca - € 22

Crema di melanzana al basilico, pomodoro datterino, fiore di zucca croccante e zucca confit.

Pumpkin gnocchi with aubergine and basil cream, datterino tomato, a crispy courgette flower and pumpkin confit.

HALLOWEEN MENÙ

OMBRA E LUCE

Secondi
MAIN COURSES

Il risveglio del vulcano sommerso
Grigliata di mare - € 27

Tonno, calamaro, gamberi e scampo.

Mixed seafood grill: tuna, squid, prawns and langoustine.

Il nido delle ombre
Tagliata di tonno scottato - € 27

Su crema di sedano e liquirizia, pomodoro alla griglia e nido di pasta kataifi.

Sliced seared tuna on celery and liquorice cream, with grilled tomato and a kataifi pastry nest.

La nebbia viola di GAÏON
Filetto di ricciola a bassa temperatura - € 27

Su crema di lampone e zenzero, con patate viola e spuma al gin.

Low-temperature cooked amberjack fillet on raspberry and ginger cream, with purple potatoes and gin foam.

Il rito della brace
Manzo Angus al Cannonau - € 27

Su crema di porcini trifolati leggermente piccante, con julienne di finocchio, miele e arancia.

Angus beef with Cannonau wine, on mildly spicy sautéed porcini cream, with julienned fennel, honey and orange.

Il cuore segreto
Pomodoro ripieno - € 20

Pomodoro, mozzarella, basilico, olive taggiasche e capperi, su verdure pastellate con maionese al basilico.

Tomato stuffed with mozzarella, basil, Taggiasca olives and capers, on battered vegetables with basil mayonnaise.

Anelli d'incanto
Calamari fritti - € 21

Fried squid.

Frammenti d'abisso
Fritto misto - € 22

Mixed fried seafood.

Contorni
SIDE DISHES

Foglie di luce
Insalata mista - € 7

Mixed salad

Pietre dorate
Patate al forno - € 7

Roast potatoes

Schegge di luce
Patatine - € 7

French fries

L'orto delle ombre
Verdure alla griglia - € 8,50

Grilled vegetables

Dolci dedicati
SPECIAL DESSERTS

Il mondo capovolto
Tarte Tatin - € 10

Con crema alla vaniglia, crumble vegano al cacao e sorbetto al lime e basilico.

Tarte Tatin with vanilla cream, vegan cocoa crumble and lime and basil sorbet.

Il segreto della Foresta di Cristallo
Cheesecake al pistacchio - € 10

Con sablé alla zucca, pinoli al miele e glassa al caramello salato.

Pistachio cheesecake with pumpkin sablé, honey-coated pine nuts and salted caramel glaze.

La dolce Frattura
Mousse al cioccolato bianco - € 10

Con salsa al passion fruit, corallo allo zafferano e gel alla fragola.

White chocolate mousse with passion fruit sauce, a saffron coral tuile and strawberry gel.