

# MENU'

## "PARADISO"



*“Amor che ne la mente mi ragiona  
cominciò elli allor sì dolcemente,  
che la dolcezza ancor dentro mi suona.”*

*Purgatorio, Canto II*

OGNI GIORNO GETTIAMO LE FONDAMENTA PER CREARE UN AMBIENTE CONFORTEVOLE,  
DOVE I NOSTRI OSPITI SI SENTANO A CASA.

RICERCA, PASSIONE, CREATIVITÀ SONO ALLA BASE DEL NOSTRO IMPEGNO PER OFFRIRVI  
NUOVE ESPERIENZE **CHE SODDISFINO IL PALATO E APPAGHINO LA VISTA.**

UNA SINTESI TRA ARTE E CUCINA CHE COINVOLGA TUTTI I SENSI.

LA CUCINA, CURATA DAL NOSTRO CHEF PARISI DANIELE, AFFONDA LE SUE RADICI NELLE  
RICETTE CLASSICHE MA APPRODANO NELL'INNOVAZIONE, CERCANDO DI REALIZZARE UN  
CONNUBIO PERFETTO **TRA ESTETICA E GUSTO.**

UNA RICERCA ASSIDUA DI MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ, ACCOMPAGNATA DA OTTIMI  
VINI, SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER GABRIELE, CHE RICERCA NEI PICCOLI  
PRODUTTORI VITICOLTORI, VINI CHE AD OGNI SORSO SPRIGIONANO LA PASSIONE E L'AMORE  
PER LA TRADIZIONE DI UN MESTIERE ATAVICO! LASCIATEVI CONSIGLIARE DAI NOSTRI  
PROFESSIONISTI CHE VI CONDURRANNO ALLA SCOPERTA DI NUOVI SAPORI  
**E TRASCORRERE PIACEVOLI MOMENTI DI SINCERA CONVIVIALITÀ.**

### **MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE**

**SCELTE DAL NOSTRO CHEF**

**45€**

SI PREGA DI COMUNICARE AL RESPONSABILE DI SALA EVENTUALI  
INTOLLERANZE O ALLERGIE

Coperto 3,5€

Acqua Panna e San Pellegrino 3€

## ANTIPASTI

GAMBERO TIGER GIGANTE ALLA GRIGLIA, CARCIOFO ALLA GIUDIA,  
UOVA DI SALMONE, SENAPE 18€

CARPACCIO DI SPIGOLA, ZUCCHINE, FINGER LIME, KIWI,  
INFUSO ALLE ERBE 18€

BATTUTO DI MANZO, BARBABIETOLA, TERRA DI OLIVE,  
POLVERE D'OLIO, SALSA GUACAMOLE 15€

ANATRA, AVENA, POMODORINI GIALLI,  
GERMOGLI PRIMAVERILI 16€

## PRIMI PIATTI

BOTTONI RIPIENI DI CONIGLIO ARROSTO GLASSATI CON IL SUO  
FONDO, BATTUTO DI GAMBERI, OLIO AL BASILICO 18€

GNOCCHI SOFFIATI, RAGU BIANCO DI CINGHIALE, SPINACI,  
PANNA ACIDA, PANE DI SEGALE 18€

“RISOTTO ALLO SCOGLIO” 20€

TORTELLO DI PATATE VIOLA ALLA BRACE, PISELLI, ASPARAGI,  
CARCIOFI, FAVE, AGLIO NERO E MIRTILLI 16€

## SECONDI PIATTI

“MACCO” DI FAVE, PESCE DI SCOGLIO,  
COZZE, VONGOLE, MENTA 20€

CARRE' DI AGNELLO, CREAM CAMEL DI CARCIOFI,  
SALSA OLANDESE AGLI AGRUMI 22€

FILETTO DI TONNO, PISTACCHIO,  
PORRO CAMELLATO, MIRTILLI 24€

QUAGLIA GIGANTE, SALSICCIA, MANDORLE, SOMMACCO,  
SCAROLA LIQUIDA 24€

BISTECCA T-BONE DI SCOTTONA DRY AGED ALLA BRACE,  
SERVITA CON CONTORNO DEL GIORNO (MINIMO 800 GR) 60€/KG