

# H I | R E S

## Antipasti - Appetizers

OSTRICHE <i>OYSTERS (14)</i>	€ 8 CAD.
CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA, SALICORNIA, CIALDA DI POLENTA E MAYO SPICY <i>RAW RED SHRIMPS, GLASSWORT, WAFER OF POLENTA AND SPICY MAYO (2,3,7,10,12)</i>	€ 32
CARPACCIO DI TONNO Balfegò, LIMONE E BASILICO <i>BALFEGÒ TUNA CARPACCIO, LEMON AND BASIL (4)</i>	€ 28
ROAST BEEF DI CONTROFILETTO DI MANZO, FUNGHI E TALEGGIO <i>SIRLOIN ROAST BEEF, MUSHROOMS AND TALEGGIO CHEESE (1,3,7,9,10)</i>	€ 22
SECRETO DI SUINO IBERICO, MELA E FINOCCHIO CROCCANTE ALLA LIQUIRIZIA <i>IBERIAN ACORN-FED PORK "SECRETO", APPLE AND CRUNCHY FENNEL WITH LICORICE (9)</i>	€ 24
CAPESANTE, CACHI E CAVIALE <i>SCALLOPS, PERSIMMONS AND CAVIAR (1,4,14)</i>	€ 35
UOVA DI QUAGLIA, RAPE E TARTUFO <i>QUAIL EGGS, TURNIPS AND TRUFFLE (3,7)</i>	€ 24

## Primi Piatti - First Courses

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE, GAMBERO VIOLA E PECORINO <i>SPAGHETTI WITH SEA-URCHINS, PURPLE SHRIMP AND PECORINO CHEESE (1,2,4,7,9)</i>	€ 35
CAPPELLACCI ALLA VACCINARA, SEDANO, CRUMBLE DI CACAO SALATO E VINO <i>HOMEMADE CAPPELLACCI PASTA FILLED WITH OXTAIL "VACCINARA" STYLE, CELERY, SALTED COCOA CRUMBLE AND WINE (1,3,7,9,12)</i>	€ 28
BOTTONI DI ROMBO IN BRODO, CAVOLO NERO, ERBE DI STAGIONE E CAVIALE <i>HOMEMADE BLACK CABBAGE RAVIOLI FILLED WITH TURBOT MOUSSE AND SERVED WITH FISH BROTH, SEASONAL HERBS AND CAVIAR (1,3,4,7)</i>	€ 32
RISOTTO BURRO E ALICI, CIPOLLE, LIMONE FERMENTATO <i>RISOTTO BUTTER AND ANCHOVIES, ONIONS AND FERMENTED LEMON (1,3,4,7,9)</i>	€ 30
VELLUTATA DI PATATE AL BURRO SALATO, PASTA CROCCANTE, PROVOLA AFFUMICATA E TARTUFO <i>CREAMED POTATOES WITH SALTED BUTTER, CRUNCHY PASTA, SMOKED PROVOLA CHEESE AND TRUFFLE (1,7,9)</i>	€ 24
TAGLIOLINI AL KING CRAB, CREMA ACIDA E ANETO <i>HOMEMADE TAGLIOLINI WITH KING CRAB, SOUR CREAM AND DILL (1,2 3,7,9)</i>	€ 40

# H I | R E S

## Secondi Piatti - Main Courses

BACCALÀ ALLA ROMANA <i>ROMAN-STYLE COD (4,9)</i>	€ 38
CUBE ROLL DI MANZO ARGENTINO, CIME DI RAPA E PATATE CROCCANTI <i>ARGENTINIAN BEEF CUBE ROLL, TURNIP GREENS AND CRISPY POTATOES (9)</i>	€ 40
POLPO CROCCANTE, BURRATA AL LIME E SALSA AGRODOLCE <i>CRISPY OCTOPUS, BURRATA CHEESE WITH LIME AND SWEET AND SOUR SAUCE (1,7,12,14)</i>	€ 34
CARRÈ DI AGNELLO, CARCIOFI ED ERBORINATO <i>RACK OF LAMB, ARTICHOKEs AND BLUE CHEESE (1,7,9)</i>	€ 42
FILETTO DI PESCE DEL GIORNO, COTTO SU LASTRA DI SALE, IN GUAZZETTO <i>DAILY FISH FILLET, COOKED ON SALT SLAB, SERVED WITH STEW (4,9)</i>	€ 42
ZUCCA AL FORNO, CASTAGNE, INDIVIA E FONDO DI VERDURE <i>BAKED PUMPKIN, CHESTNUTS, ENDIVE AND VEGETABLES SAUCE (9)</i>	€ 28

## Contorni - Sides

PATATE AL PECORINO <i>POTATOES WITH PECORINO CHEESE (7)</i>	€ 12
CICORIETTA SAPORITA <i>SAUTÈED CHICORY</i>	€ 12
CARCIOFI GRIGLIATI <i>GRILLED ARTICHOKEs</i>	€ 15
INSALATA MISTA <i>MIX SALAD</i>	€ 12

# H I | R E S

## Dessert

TIRAMISÙ HIRES <i>HIRES TIRAMISÙ (1,3,7)</i>	€ 15
CHEESECAKE, FRUTTI DI BOSCO E RAPA ROSSA <i>CHEESECAKE, WILDBERRIES AND RED TURNIP (1,7,8)</i>	€ 15
MEZZO PACCHERO BIRRA E AGRUMI <i>FRIED PASTA RING FILLED WITH CITRUS CREAM, BEER ICE-CREAM (1,3,7)</i>	€ 15
BANANA SPLIT <i>BANANA SPLIT (1,3,7,8)</i>	€ 15
CIOCCOLATO, RUM E TABACCO <i>CHOCOLATE, RUM AND TOBACCO (3,8)</i>	€ 15
SELEZIONE DI FRUTTA <i>FRUIT SELECTION</i>	€ 20
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI <i>ITALIAN CHEESE SELECTION (1,3,7,8)</i>	€ 20

### **ALLERGENI/ALLERGENS:**

**1:** GLUTINE/CEREALI - *CEREALS/GLUTEN* **2:** CROSTACEI - *CRUSTACEANS* **3:** UOVA - *EGG* **4:** PESCE FISH  
**5:** ARACHIDI - *PEANUT* **6:** SOIA - *SOY* **7:** LATTE/LATTOSIO - *MILK/LACTOSE* **8:** FRUTTA A GUSCIO - *TREE NUTS*  
**9:** SEDANO - *CELERY* **10:** SENAPE - *MUSTARD* **11:** SESAMO - *SESAME* **12:** SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG - *SULPHITES>10MG/KG* **13:** LUPINI - *LUPIN* **14:** MOLLUSCHI - *MOLLUSCS*