

I BOCCONCINI

IL PATANEGRA^{1,7}

croissant sfogliato con
pomodoro del piennolo, olio evo, basilico e
paleta de bellota 100% iberica “Beher”
18

BURRO E ALICI^{1,4,7}

pane ai semi, burro di malga demi-sel,
alici del Cantabrico “Don Bocarte”,
gel al limone, finocchietto e limone candito
22

OSTRICHE GILLARDEAU¹⁴

vinaigrette al balsamico bianco, scalogno e limone
3pz
24

PATATE SMASH^{3,5,10}

patate novelle croccanti, maionese homemade,
jalapeño ed erbe aromatiche
20

DUE CUBOTTI DI FOCACCIA E..¹

composta di fichi, crudo di Parma e basilico
16

DUE CUBOTTI DI FOCACCIA E..^{1,4,7}

bufala affumicata, alici di Cetara,
pomodorini confit, limone candito e rucola
16

DUE CUBOTTI DI FOCACCIA E..^{1,7,8}

mortadella di mora romagnola, ricotta mustia,
pistacchi, miele , scorza d’arancia e rucola
16

DUE CUBOTTI DI FOCACCIA E..^{1,7,8}

gorgonzola caldo, radicchio saltato uvetta e pinoli,
menta e rucola
16

GLI ANTIPASTI

TATAKI DI TONNO ROSSO BALFEGO^{4,5,9}

gel di aceto balsamico, crema di cipolla fondente e stick di patate speziate
30

TARTARE DI MANZO SELEZIONE “ANGELO FEROCI”^{3,4,10}

su midollo caldo marinato alla brace, rosmarino, semi di senape e
sale Maldon affumicato
30

FIORE DI ZUCCA DESTRUTTURATO IN TEMPURA^{1,4,5,7}

bufala, alici di Cetara “Delfino”, scorza di limone e prezzemolo
26

UOVO DI “ARIANNA” E ZUCCA^{1,3,7}

uovo a 64°, zucca marinata, guancialetto croccante e spuma calda di gorgonzola dolce
28

HOKKAIDO MILK BREAD^{1,3,9}

morbido pane caldo al latte servito con insalatina di funghi di stagione alla brace,
cipollotto, salsa leggera aioli, chips di topinambur e nocciole tostate
28

FORMAGGI⁷

selezione “Beppe e i suoi formaggi”, miele di Acacia e composte di stagione
25

CESTINO DEL PANE¹

6

FOCACCIA BIANCA¹

6

LE PASTE

SPAGHETTI “BENEDETTO CAVALIERI”^{1,7,9}

salsa di pomodori datterini infornati, datterini freschi, ricotta Mustia, limone,
parmigiano delle Vacche Rosse e basilico
28

FETTUCCELLE FARAONA E PORCINI^{1,3,7,9}

fettucelle all’uovo, ragù di faraona sfumato al vino di visciole, funghi porcini,
parmigiano 36 mesi e salvia croccante
32

TORTELLI HOMEMADE^{1,3,7,9}

crema di latte, sfoglie di culatello di Zibello, parmigiano 36 mesi e noce moscata
35

RISO DI SEMOLA “GENTILE” E CIME DI RAPA^{1,4,7,9}

colatura di provola affumicata, alici fresche marinate e limone di Amalfi
28

I SECONDI

FILETTO DI MANZO “ANGELO FEROCI”AL PEPE VERDE^{7,9,10}

salsa di senape antica, insalatina di rucola selvatica e
fiori di campo
48

FILETTO DI PESCATO ALL’ACQUAPAZZA^{4,9}

verdure dell’orto al vapore, olio al limone e
insalatina di erbe aromatiche
48

MAIALINO DA LATTE ZUCCA E CASTAGNE^{7,9}

terrina di maialino arrosto, il suo fondo, salsa di zucca al burro
nocciola, mostarda di arancia e castagne alla brace
46

VITELLO TONNATO^{1,3,4,5,9,10}

Roast beef di vitello, crudo di tonno rosso, salsa tonnata,
capperi croccanti ed erbe aromatiche
35

LE VERDURE

LA MISTICANZA¹⁰

misticanza selvatica, semi tostati,
erbe aromatiche e fiori di campo
16

LA SCAROLA^{4,8}

uvetta, pinoli, alici di Cetara,
castagne, capperi e olive taggiasche
16

LA CICORIETTA

cicorietta di campo ripassata con
aglio, olio e peperoncino
16

COPERTO 4€ p.p



THE BITES

THE PATANEGRA^{1,7}

one croissant with Piennolo tomato, basil and 100% Iberian bellota ham “Beher”
18

BUTTER AND ANCHOVIES^{1,4,7}

seeded bread, demi-sel mountain butter, Cantabrian anchovies “Don Bocarte”, lemon gel, wild fennel and candied lemon
22

GILLARDEAU OYSTERS SELECTION¹⁴

White balsamic, shallot and lemon vinaigrette
3pz
24

SMASHED BABY POTATOES^{3,5,10}

Golden and crispy baby potatoes, homemade mayonnaise, jalapeño and fresh aromatic herbs
20

TWO CUBES OF FOCACCIA AND..¹

fig compote, Parma ham and basil
16

TWO CUBES OF FOCACCIA AND..^{1,4,7}

smoked buffalo mozzarella, Cetara anchovies, confit cherry tomatoes, candied lemon and mint
16

TWO CUBES OF FOCACCIA AND..^{1,7,8}

pork mortadella, ricotta cheese, pistachios, acacia honey, orange peel and arugula
16

TWO CUBES OF FOCACCIA AND..^{1,7,8}

warm gorgonzola, sautéed radicchio, raisins, pine nuts, mint and arugula
16

THE STARTERS

BALFEGO’ BLUEFIN TUNA TATAKI^{4,5,9}

Balsamic vinegar gel, silky slow-cooked onion cream and spiced potato sticks
30

“ANGELO FEROCI” BEEF TARTARE^{3,4,10}

Served over charcoal-grilled bone marrow, rosemary, mustard seeds and smoked Maldon sea salt
30

DESTRUCTURED ZUCCHINI FLOWER IN TEMPURA^{1,4,5,7}

buffalo mozzarella, “Delfino” Cetara anchovies, lemon zest and parsley
26

ARIANNA’S EGG & PUMPKIN^{1,3,7}

64°C slow-cooked egg, marinated pumpkin, crispy guanciale and warm sweet Gorgonzola espuma
28

HOKKAIDO MILK BREAD^{1,3,9}

Soft and warm Japanese milk bread with a salad of seasonal charcoal-grilled mushrooms, spring onions, delicate aioli, Jerusalem artichoke crisps and toasted hazelnuts
28

CHEESE PLATTER⁷

“Beppe e i suoi formaggi” selection, Acacia honey and seasonal jam
25

BREAD BASKET¹

6

WHITE FOCACCIA¹

6

THE PASTA

SPAGHETTI “BENEDETTO CAVALIERI”^{1,7,9}

roasted datterini tomato sauce, fresh datterini tomatoes, smoked ricotta cheese, lemon zest, 36-month-aged parmigiano and basil
28

FETTUCCELLE GUINEA FOWL & PORCINI^{1,3,7,9}

Fresh egg long pasta, slow-braised guinea fowl ragù deglazed with sour cherry wine, porcini mushrooms, 36-month-aged Parmigiano and crispy sage
32

HOMEMADE TORTELLI^{1,3,7,9}

Delicate cream sauce, finely sliced Culatello di Zibello, 36-month-aged Parmigiano and nutmeg
35

“GENTILE” SEMOLINA RICE^{1,4,7,9}

Tender turnip greens, smoked provola cheese essence and marinated fresh anchovies
28

THE MAINS

“ANGELO FEROCI” BEEF TENDERLOIN AU POIVRE VERT^{7,9,10}

Classic green peppercorn sauce, wholegrain mustard, wild rocket salad and mustard blossoms
48

FISH FILLET ALL’ACQUA PAZZA^{4,9}

Delicately fish cooked in a fragrant fish stock, steamed garden vegetables, lemon-infused olive oil and a fresh herb salad
48

SUCKLING PIG PUMPKIN AND CHESTNUTS^{7,9}

Roasted suckling pig terrine, its rich roasting jus, brown butter pumpkin purée, orange mostarda and chestnuts
46

VEAL WITH TUNA^{1,3,4,5,9,10}

roast veal slices, raw red tuna tartare, tuna sauce, crunchy capers and aromatic herbs
35

SIDES

WILD MIXED SALAD¹⁰

wild mixed salad, toasted seeds, aromatic herbs and wild flowers
16

ESCAROLE^{4,8}

raisins, pine nuts, anchovies, capers and Taggiasca olives
16

CHICORY

sautéed wild chicote with garlic, extravirgin olive oil and chili
16