





## ICONIC SIGNATURE

Terra e Iodio

Carpaccio di Manzo, Ricciola e Caviale

Scarola e Cavolfiori, Limone e Tè Verde

Polpette di Spuntature di Maiale, Ristretto di Ragù Napoletano

---

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno

Capellini Aglio Olio e Peperoncino, Anguilla Affumicata

Risotto alla Cicoria ripassata, Ostrica piastrata ed Erborinato

Penne Ritorte all'Arrabbiata Mumbai

---

Spigola al Vapore e Nocciole, Funghi e Tartufo Nero

Sella di Cervo, Rapa Rossa e Melograno

Pollo alla Romana in Due Culture

---

Dolce Mozzarella di Bufala

Caprese di Zucca, Arance Amare e Gelato di Caprino

Babà al Cacao e ghiacciato alle Banane

4 PIATTI A VOSTRA SCELTA € 100  
ABBINAMENTO VINI € 30  
ABBINAMENTO ANALCOLICO € 20

IL MENU DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI UGUALE  
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

In copertina l'opera realizzata dall'artista Matteo Giuntini per Idyllo by Apreda



## SPEZIALE...LA NUOVA ROTTA

€ 130

Baccalà, Cocco e Cime di Rapa

Radicchio e Moscardini al vino Rosso

Spaghetti spezzati e Scampi, Cavolfiori e Anice Nero

Triglia in brodetto di Cavoli e Molluschi

Noci, Indivia caramellata e Caffè

ABBINAMENTO VINI € 50  
ABBINAMENTO ANALCOLICO € 40

## GREEN BUTTERFLY

PERCORSO VEGETARIANO DI 4 PORTATE € 90



Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento delle temperature al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.  
I nostri menù contengono allergeni. Qualora abbia intolleranze o allergie, la preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.