





## ICONIC SIGNATURE

Carpaccio di Manzo, Ricciola e Peperone Crusco

Vignarola in Viaggio e Scampi

Carciofo, Mandorle e Zafferano

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno

Pasta in Bianco alle 5 Radici e Caviale

Risotto alla Cicoria ripassata, Ostrica piastrata ed Erborinato

Rana Pescatrice al Curry Verde, Lardo e Asparagi

Agnello al Tamarindo, Verdoni e Fave

Pollo alla Romana in Due Culture

Dolce Mozzarella di Bufala

Fragole, Cocco e Melissa

Babà in sospensione, Albicocche e Sesamo

5 PIATTI A VOSTRA SCELTA € 150

ABBINAMENTO VINI € 60

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 40

IL MENÙ 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

€ 170

Tracina alla Scapece, Anice Nero e Caviale

Baccalà, Cocco e Friggitelli

Raviolini di Crescione, Sgombro e Nervetti

Lumachine di Pasta ai Totani, Lavanda e Olive Nere

Gallinella al vapore, Cozze e Tè Verde

Rabarbaro Speziato, Amaretti e Frittelle di Cioccolato

ABBINAMENTO VINI € 80

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 50

## IDYLLIO'S BUTTERFLY

€ 130

Una farfalla che vola da un menù all'altro.  
Un percorso degustazione di quattro piatti, incluso il dessert,  
a vostra scelta o consigliati dal nostro Chef  
dai due menù degustazione.

PIATTO EXTRA € 30

ABBINAMENTO VINI € 50

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 30

## GREEN BUTTERFLY

PERCORSO VEGETARIANO DI 5 PORTATE € 150

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.