

# I'M THE MENU



## PER INIZIARE

<b>Antipasto RE-NERO, assaggi di mare</b> Hors d'oeuvre RE-NERO, seafood tasting	22
<b>Fiori fritti ripieni di burrata, coulis di pomodoro datterino giallo</b> Fried flowers stuffed with burrata cheese, yellow date tomato sauce	14
<b>Cubo di tonno vitellato, maionese ai capperi</b> Vealed tuna cube, caper mayonnaise	16
<b>Gran crudo di pesce</b> Grand crudo, raw fish composition	26
<b>Tartare di fassona piemontese, chips di riso</b> Piemontese fassona beef tartare, rice chips	16

## PER CONTINUARE

<b>Tagliolini al nero di seppia, burro ai crostacei, tartare di gambero rosso, crema di topinambur</b> Cuttlefish ink tagliolini, shellfish butter, red prawn tartare, Jerusalem artichoke cream	18
<b>Risotto crema di aglio nero, scampi, stracciatella pugliese</b> Black garlic cream risotto, scampi, apulian stracciatella	18
<b>Pacchero di pasta fresca, genovese di polpo</b> Fresh pasta pacchero, octopus genovese	16
<b>Maltagliato ragù di coniglio, polvere olive</b> Maltagliato rabbit ragout, olive powder	18
<b>Tortello ortica ripieno di mantecato baccalà, coulis datterino e 'nduja</b> Nettle tortello filled with creamed baccalà, datterino coulis and 'nduja	16
<b>Picio Nerano crema zucchine, provolone del Monco</b> Picio Nerano, courgette cream, provolone del Monco	16



## PER INDUGIARE

<b>Ombrina alla plancia, crosta rafano, cous cous, basilico, pomodorini arrosto</b> Croaker on plancha, horseradish crust, cous cous, basil, roasted cherry tomatoes	20
<b>Tonno in crosta di pistacchi, salsa teryaky, caponata di verdure</b> Pistachio-crusted tuna, teryaky sauce, vegetable caponata	22
<b>Mattonella di maialino iberico, purea di patate viola e cipolla caramellata</b> Iberian pork tile, purple potato puree and caramelised onion	20
<b>Tagliata di chianina, olio, rosmarino, patate arrosto</b> Chianina tagliata, oil, rosemary, roast potatoes	18
<b>Burrata in tempura, zucchine scapece, crema di acciughe del mar Cantabrico</b> Tempura burrata cheese, scapece courgettes, anchovy cream from the Cantabrian Sea	16

# DESSERTS

<b>Ricotta del territorio, mousse al miele di spiaggia, zafferano e polline</b> Local ricotta cheese, honey mousse, saffron and pollen	10
<b>Variazioni di cioccolato, cremoso al tabacco, fava tonka e gelè ai frutti rossi</b> Chocolate variations, tobacco cream, tonka bean and red berries jelly	10
<b>Mousse al cocco, ananas e olivello spinoso</b> Coconut, pineapple and sea buckthorn mousse	10
<b>Tacos al mascarpone, caffè, noci pecan e caramello salato</b> Tacos with mascarpone, coffee, pecan and salted caramelo	10
<b>Babà, namelaka alla vaniglia, arance al pepe rosa e infuso al karkadè</b> Babà, vanilla namelaka, pink pepper oranges and karkadè infusion	10

