

La Carta

Antipasti

Starters

Triglia di Scoglio € 55

Maionese al nero di seppia, bietola e salsa al cacciucco 1,4

Red mullet, Squid ink mayonnaise, chard and cacciucco sauce

Scampo € 65

Pesto di alghe, estratto di mela verde e cetrioli fermentati 2,4,6,9

Scampi, Seaweed pesto, green apple extract and fermented cucumbers

Manzo battuto al coltello € 60

Crema di sesamo, caviale Oscietra, tuberi croccanti 4,6,11

Smoked beef tartare-, sesame cream, Oscietra caviar, crunchy tubers

Animelle di Vitello € 55

Peperoni, frutta esotica, misticanza acidula 10

Veal sweetbreads, Peppers, exotic fruit, sour misticanza_salad

Uovo di Gallina Croccante € 45

spuma di scamorza, melanzane alla norma e basilico 1,3,5,7

Crispy chicken egg, scamorza foam, norma aubergines and basil

La Carta

Primi Piatti

Pasta

Riso Carnaroli	€ 55
Sedano bianco, gambero rosso e peperoncino	2,4,7,9
<i>Carnaroli Rice, white celery, red prawns and chilli pepper</i>	
Ravioli	€ 55
Ripieni di ortiche, latte di bufala, calamaretti spillo	1,3,4,7,8,12
<i>Ravioli, stuffed with nettles, buffalo milk, spiked squid</i>	
Tortello di Pasta Fresca	€ 50
Ripieno di pollo, le sue creste, salsa verde	1,3,7,9
<i>Fresh Tortello Pasta, chicken stuffing, chicken ridges, green sauce</i>	
Lumaconi di grano duro	€ 50
Lumache all'assenzio, crema di erbe amare, parmigiano invecchiato	1,3,7,9
<i>Lumaconi Durum Wheat Pasta, Wormwood snails, bitter herbs cream, aged parmesan</i>	
Spaghetti Mancini	€ 45
estratto di peperoni, capperi, polvere di vegetali	1,5,7
Mancini's Spaghetti, peppers extract, capers, vegetable powder	

La Carta
Secondi Piatti
Main Courses

Ombrina di fondale	€ 70
Asparagi, aglio nero, salsa mugnaia	4,7
<i>Ombrina, Asparagus, black garlic, meunière</i>	
Astice blu	€ 90
Lemongrass, fagiolini, emulsione di catalana	2,8,9
<i>Blue Lobster, lemongrass, green beans, emulsion of catalan</i>	
San Pietro	€ 75
midollo di manzo, lattuga grigliata e crescioni	4,5,6,8,10,11
<i>John Dory, Beef marrow, grilled lettuce and watercress</i>	
Anatra	€ 65
Tè Lapsang, radicchio marinato, mirtilli, Jus alle cinque spezie	6,7,9,11
Duck, Lapsang tea, marinated radicchio, blueberries, five-spice Jus	
Pluma di Maiale Iberico	€ 65
ostriche, scalogno caramellato, radice di prezzemolo	4,6,7,9,12
<i>Iberian pork pluma, oysters, caramelized shallot, parsley root</i>	

I Classici

The Classics

Triglia alla pizzaiola: essenza di pomodoro, olive, capperi, spuma di bufala

"Pizzaiola" style red mullet: tomato extract, olives, capers, buffalo mozzarella foam

1,4,5,7

Sushi Toscano

Battuta di manzo affumicato tagliato al coltello, tartufo di stagione, pecorino, rucola selvatica

Smoked beef tartare, seasonal truffle, pecorino cheese, wild rocket salad

1,3,5,7,8

Calamarata di Gragnano, servita sottovetro con frutti di mare, crostacei, punte di asparagi

Calamarata pasta served under glass, seafood, shellfish, asparagus tips

1,2,4,12

Tortello di Pasta Fresca ripieno di genovese di manzo, crema di cipolla, salsa al latte di cocco

Fresh tortello pasta filled with meat, onion cream, coconut milk sauce

1,3,7,9

Trancio di pescato in crosta di sale, maionese allo Yuzu, misticanza del nostro orto

Slice of fish in salt crust, mayonnaise with Yuzu, misticanza salad of our garden

4,6,7

Cre moso di arachidi e mango

Creamy peanuts and mango

1,3,5,7,8

Il menù I Classici è consigliato per tutto il tavolo €185 per persona

I Classici menù is recommended for the whole table € 185 pax

L'Essenziale

The Essential

Cremoso di origano, granita di panzanella toscana, olio extravergine di oliva

Creamy oregano, Tuscan panzanella granita, extra virgin olive oil

1,6,7,8,9

Variazione di asparagi, borragine e cedro candito

Variation of asparagus, borage and candied cedar

Rapa rossa marinata e mandorle

Marinated red turnip and almonds

6,7

Carciofo alla brace, dressing al prezzemolo, tartufo nero

Grilled artichoke, parsley dressing, black truffle

7,10

Spaghetti Mancini, estratto di peperoni, capperi, polvere di vegetali

Mancini's Spaghetti, pepper extract, capers, vegetables' powder

1,5,7

Ravioli ripieni di hummus di ceci, emulsione di cicoria, polvere di pomodoro

Ravioli pasta filled with chickpeas hummus, chicory emulsion, tomato powder

1,3

Uovo di gallina croccante, spuma di scamorza, melanzane alla norma e basilico

Crispy chicken egg, scamorza foam, norma aubergines and basil

1,3,5,7

Pannacotta, elicriso, sorbetto ai pinoli

Pannacotta, helichrysum, pine nuts sorbet

1,7,8

Il menù L'essenziale è consigliato per tutto il tavolo €160 per persona

The essential menù is recommended for the whole table € 160 pax

L'Esperienza

The Experience

Ostrica, gelato al caprino, fiori di sambuco

Oyster, caprino cheese ice-cream, elder flowers

4,7

Scampo, pesto di alghe, estratto di mela verde e cetrioli fermentati

Scampi, Seaweed pesto, green apple extract and fermented cucumbers

2,4,6,9

Manzo battuto al coltello, crema di sesamo, caviale Oscietra, tuberi croccanti

Smoked beef tartare, sesame cream, oscietra caviar, crunchy tubers

4,6,11

Animelle di vitello, peperoni, frutta esotica, misticanza acidula

Veal sweetbreads, Peppers, exotic fruit, sour salad

10

Lingua di manzo, anguilla laccata, riduzione di pompelmo

Beef tongue, lacquered eel, grapefruit reduction

6,7,8,9

Spaghetti burro alici e Tè affumicato

Spaghetti with butter, smoked tea, anchovies

1,4,7

Tortello di Pasta Fresca ripieno di genovese di manzo, crema di cipolla, salsa al latte di cocco

Fresh tortello pasta filled with meat, onion cream, coconut milk sauce

1,3,7,9

San Pietro, midollo di manzo, lattuga grigliata e crescioni

John Dory, beef marrow, grilled lettuce, watercress

4,5,6,8,10,11

Piccione al barbecue, ananas, salsa al Vermouth,

BBQ pigeon, pineapple, vermouth sauce,

7,9

Cioccolato e zenzero

Chocolate and ginger

1,3,7

Il menù l'Esperienza è consigliato per tutto il tavolo. € 250 per persona / The Experience menù is recommended for the whole table € 250 pax

Allergeni

Allergens

1. Glutine e cereali
Gluten & Grains

2. Crostacei
Crustaceans

3. Uova
Eggs

4. Pesce
Fish

5. Arachidi
Peanuts

6. Soia
Soy

7. Latticini
Dairy products

8. Frutta a guscio
Nuts

9. Sedano
Celery

10. Senape
Mustard

11. Sesamo
Sesame

12. Molluschi
Shellfish