



Chef Natale Giunta

Le nostre proposte degustative sono scelte dallo Chef e servite in cinque portate
Our tasting proposal are chosen by Chef and served in five courses

Degustazione Prati
Vegetariano - Vegetarian
€ 80

Degustazione Borgo
Carne - Meat
€ 100

Degustazione della Vittoria
Pesce - Fish
€ 100



I Crudi dello Chef - Chef's Crudités

Crudo - Crudités

Scampi, Gambero rosso, Ostriche, con tris di tartare (tonno, salmone ed spigola) 2,4,14

Scampi, Red Prawns, Oysters, with trio of tartare (tuna, salmon and sea bass)

25 per 1 persona 1 pezzo caduno - *for 1 person 1 piece each*

60 per 2 persone 4 pezzi caduno- *for 2 person 4 pieces each*

Tartare di gambero rosso - Red prawn tartare 2,4,14

25

Tartare di tonno - Tuna tartare 2,4,14

20

Tartare di salmone e avocado - Salmone tartare and avocado 2,4,14

20

Ostrica fin de clair- Fin de clair Oyster 2,4,14

5 al pezzo - *for piece*



Gli Antipasti - Appetizers

Capasanta scottata, melone cantalupo, acqua di pomodoro, olio al peperoncino 4,9,12,13,14

Seared scallop, cantaloupe melon, tomato water, chili pepper oil

22

Tataki di tonno, pomodoro piccante, maionese al limoncello, chips di alga di mare, salsa di soia 3,6,9

Tuna tataki, spicy tomato, limoncello mayonnaise, seaweed chips, soy sauce

20

Carpaccio di manzo, brunoise di zucchine, fonduta di parmigiano, tartufo estivo 7,12

Beef carpaccio, courgette bronoise, parmesan fondue, summer truffle

20

Carpaccio di gambero, guacamole, mandorle, semi di lino 2,8

Scrimp carpaccio, guacamole, almonds, flax seeds

24

Mozzarella di bufala, barbabietola, arancia, aneto, lamponi 7

Buffalo mozzarella, beet, orange, dill, raspberries

18



I Primi - First Courses

Spaghettone con gambero rosso, burro salato, limone e caviale

Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon and caviar

1,2,3,7

25

Spaghetto con latte di cocco al limone, crumble di olive, nocciole tostate

Spaghettone with lemon coconut milk, olive crumble, toasted hazelnuts

1,8

20

Risotto con gambero rosso crudo, ricci, lime

Risotto with raw red prawn, sea urchins, lime

2,4,9,13,14

26

Ravioli di coniglio e funghi cardoncelli, crema di patate al finocchietto, cipolla in agrodolce, tartufo

Rabbit and cardoncelli mushroom ravioli, fennel potato cream, sweet and sour onion, truffle

1,7,9,12

22

Calamarata ragù di agnello, cicoria, polvere di limone

Calamarata lamb ragù, chicory, lemon powder

1,9

22



I Secondi - Main Courses

Spigola, funghi in due consistenze, salsa allo scalogno

Bass, mushrooms in two textures, shallot souce

4,7

26

Salmone, carpaccio di barbabietola, arancia azotata, zucchine

Salmon, beet carpaccio, nitrogen orange, zucchini

4

22

Agnello, lardo di colonnata, carote in due consistenze, jus di manzo

Lamb, colonnata lard, carrots in two textures, beef jus

7

23

Filetto di manzo, melanzana alla brace, funghi, tartufo fresco

Beef fillet, grilled aubergine, mushrooms, fresh truffle

7,12

25

Uova pochè, asparagi in tre consistenze, tartufo estivo

Pochè eggs, asparagus in three consistencies, summer truffle

3,12

20