



MENU PRANZO

Al fine di garantire un servizio adeguato e per accedere ai seguenti menù, le scelte delle portate dovranno essere le medesime per tutti gli ospiti. Inoltre, vi preghiamo di informare gli ospiti che i piatti scelti consistono in porzioni individuali.

Acqua e caffè sono inclusi.

(8+ guests; max 120)

- 3 Portate (antipasto, primo, dolce) €49.00 pp.
- 3 Portate (antipasto, secondo, dolce) €56.00 pp.
- 4 Portate (antipasto, primo, secondo e dolce) €68.00 pp.

Antipasti

-Suppli al pomodoro, mozzarella e grana padano (G, L, U)

-Frittura di totanetti, lime e maionese alla paprika della casa (M, G, U)

-Tartare di manzo, capperi e senape in grani (SN)

Secondi

- Radicchio arrosto, melograno e latte di mandorla (F)

- Polpo alla griglia, ceci e cicoria (M)

- Roast-beef, il suo fondo, frutta, verdura di stagione arrosto e in giardiniera (SD, SF)

Primi

- Fusilli, salsa di pomodori arrosto e ricotta salata (G, L, SD)

- Tubetti, ceci e cozze (G, M, P, C, SD)

- Mezza manica all'amatriciana (G, L, SD)

Dolci

- Panna cotta e frutti di bosco (L)

- Tiramisù Elio (G, U, L, F, SO)

- Mousse ai frutti di bosco, biscuit alle mandorle e meringa (G, U, L, F, A, SM, SO)

- Gelati e sorbetti (G, U, L, F, A, SM, SO)





LUNCH MENU

In order to ensure consistent service, menu choices for each course must be the same for all guests. All courses will be plated and served to each individual.

Water and coffee are included.

(8+ guests; max 120)

- 3 Courses (appetizer, first course, dessert) €49.00 pp.
- 3 Courses (appetizer, main course, dessert) €56.00 pp.
- 4 Courses (appetizer, first course, second course and dessert) €68.00 pp.

Starters

- Suppli with tomato, mozzarella and grana padano (G, L, U)
- Fried squid, lime and house paprika mayonnaise (M, G, U)
- Beef tartare, capers and mustard grains (SN)

First courses

- Fusilli, roasted tomato sauce and salted ricotta (G, L, SD)
- Tubetti, chickpeas and mussels (G, M, P, C, SD)
- Amatriciana, mezze maniche pasta (G, L, SD)

Main courses

- Roasted radicchio, pomegranate and almond milk (F)
- Grilled octopus, chickpeas and chicory (M)
- Roast beef, roasted seasonal vegetables and pickled vegetables, fruit, & beef jus (SD, SF)

Desserts

- Panna cotta and berries (L)
- Tiramisu Elio (G, U, L, F, SO)
- Berry mousse, almond biscuit and meringue (G, U, L, F, A, SM, SO)
- Ice cream and sorbets (G, U, L, F, A, SM, SO)





MENU CENA

Al fine di garantire un servizio adeguato e per accedere ai seguenti menù, le scelte delle portate dovranno essere le medesime per tutti gli ospiti. Inoltre, vi preghiamo di informare gli ospiti che i piatti scelti consistono in porzioni individuali.

Acqua e caffè sono inclusi.

(8+ guests; max 120)

- 3 Portate (antipasto, primo, dolce) €54.00 pp.
- 3 Portate (antipasto, secondo, dolce) €61.00 pp.
- 4 Portate (antipasto, primo, secondo e dolce) €73.00 pp.

Antipasti

- Burrata, rucola, pomodori e origano (L)
- Vellutata di zucca, nocciole e caprino (L, F)
- Tartare di pescato, crudités di verdure e gazpacho di melone bianco (P, SF)

Secondi

- Cavolfiore, salsa alle nocciole, arancia e polvere di caffè (F, A, SM, L, SD)
- Baccalà alla livornese (P, C, M, SD, SF)
- Guancia di manzo, purea di sedano rapa e il suo fondo (SD, SF)

Primi

- Risotto, zucca, brie e castagne (L, F, SD)
- Tubetti, patate e provola (G, L, SD)
- Mezze maniche (o gnocchi), broccoli e baccalà (G, P, C, M, SD - U solo per gnocchi)

Dolci

- Panna cotta e frutti di bosco (L)
- Tiramisù Elio (G, U, L, F, SO)
- Mousse ai frutti di bosco, biscuit alle mandorle e meringa (G, U, L, F, A, SM, SO)
- Gelati e sorbetti (G, U, L, F, A, SM, SO)

MENU UPSELLING

Scegli il tuo Upsell

Antipasto: Sostituzione +8 € / aggiunta 21€

- Sashimi di ricciola marinata, kefir, cipolla agrodolce e bottarga (P, C, M, L, SF)

Primo: Sostituzione +12 € / aggiunta 27€

- Risotto, gamberi rossi, la loro bisque, bergamotto e caffè (C, P, M, L, SD, SF)

Secondo: Sostituzione +16 € / aggiunta 38€

- Ombrina, salsa allo champagne, cipollotto caramellato e bottarga (P, C, M, L, SD, SF)





DINNER MENU

In order to ensure consistent service, menu choices for each course must be the same for all guests. All courses will be plated and served to each individual.

Water and coffee are included.

(8+ guests; max 120)

- 3 Courses (appetizer, first course, dessert) €54.00 pp.
- 3 Courses (appetizer, main course, dessert) €61.00 pp.
- 4 Courses (appetizer, first course, second course and dessert) €73.00 pp.

Starters

- Burrata, rocket, tomatoes and oregano (L)
- Pumpkin, hazelnut and goat cheese soup (L, F)
- Fish tartare, vegetable crudités and white melon gazpacho (P, SF)

First courses

- Risotto, pumpkin, brie and chestnuts (L, F, SD)
- Tubetti pasta, potatoes and provolone cheese (G, L, SD)
- Mezze maniche pasta (or gnocchi), broccoli and cod (G, P, C, M, SD - U only for gnocchi)

Main courses

- Cauliflower, hazelnut sauce, orange and coffee powder (F, A, SM, L, SD)
- Livorno-style cod (P, C, M, SD, SF)
- Beef cheek, celeriac puree, gravy (SD, SF)

Desserts

- Panna cotta and berries (L)
- Tiramisu Elio (G, U, L, F, SO)
- Berry mousse, almond biscuit and meringue (G, U, L, F, A, SM, SO)
- Ice cream and sorbets (G, U, L, F, A, SM, SO)

MENU UPSELLING

Choose your Upsell

Starter: Substitution +8€ / additional 21€

- Marinated amberjack sashimi, kefir, sweet and sour onion and bottarga (P, C, M, L, SF)

First: Replacement +12 € / 27 € addition

- Risotto, red prawns, bisque, bergamot and coffee (C, P, M, L, SD, SF)

Second: Replacement +16 € / 38 € addition

- Stone bass, champagne sauce, caramelized spring onion and bottarga (P, C, M, L, SD, SF)

