

I MENU DEGUSTAZIONE
LES MENU DEGUSTATION
TASTING MENU

Ogni menu può essere accompagnato da:
Tous les menu peuvent être accompagnés par:
All the menu may be served with:

PERCORSO DI VINI DAL GRANDE CARATTERE

3 CALICI 25 € 6 CALICI 50€

PARCOURS VINS DE GRANDE CARACTERE

3 VERRES 25 € 6 VERRES 50€

PARCOURS VINS DE GRANDE CARACTRE

3 GLASSES 25 € 6 GLASSES 50€

I menu vengono serviti per l'intero tavolo
Les menus sont servis pour toute la table
The menu are served for the whole table

INTRODUZIONE

€35

Tre portate per avvicinarsi alla cucina dello chef **Giuseppe Giuliani:**

Trois plats pour s'approcher à la cuisine du chef **Giuseppe Giuliani:**

Three courses to approach chef **Giuseppe Giuliani's** cooking

DITERRA

LA BATTUTA IN FUMO

Tartare di filetto di Fassone, mela verde, noci, crema di acciughe, fumo di legno di ulivo

Tartare de filet de Fassone, pomme verte, noix, crème d'anchois, fumée de bois d'olivier

Fassone fillet tartare, green apple, walnuts, anchovy cream, olive wood smoke

VARIABILE IMPAZZITA (con tartufo nero)

Tagliatelle trafilate al bronzo, rosso d'uovo pecorino romano guanciale croccante

Tartufo Nero o Tartufo Bianco (quando in stagione costo a grammo secondo mercato)

Drawn bronze tagliatelle, egg yolk, pecorino romano, crispy guanciale, Black Truffle or White Truffle

(when in season cost per gram according to market)

Tagliatelle tirées au bronze, jaune d'oeuf, pecorino romano, guanciale croustillant, Truffe Noire ou Truffe Blanche

(en saison, coût par gramme selon le marché)

DIMARE

ABBRACCIO TRA TERRA E MARE

Crema di ceci profumata all'olio alla lavanda, tentacolo di Polpo a bassa temperatura e grigliato pomodoro confit

Crème de pois chiches parfumée à l'huile de lavande, tentacule de poulpe cuite à basse température et tomates confites grillées

Chickpeas cream scented with lavender oil, tentacle of octopus cooked at low temperature and grilled, tomato confit

PESCATRICE GOLOSA

Noci di pescatrice bardate al lardo scottate in EVO profumato all'aglio orsino, piccoli pomodori al forno e gelato di olive Taggiasche

Lotte enveloppé avec lard, blanchies avec EVO parfumé avec ail sauvage, crème glacée aux olives Taggiasche et petites tomates au four

Anglerfish wrapped in lard, scalded in EVO flavored with ramsons, small baked tomatoes and Taggiasche olives ice cream

Dessert a scelta dalla nostra lista

Desserts au choix dans notre liste/Desserts of your choice from our list

MANO LIBERA

P.P. €70

Percorso degustazione di 6 portate nella piena creatività dello chef, dove affidarsi e scoprire la sua cucina

Un parcours-dégustation en 6 plats dans la pleine liberté du chef, remettez-vous à sa créativité et découvrez sa cuisine

6 courses tasting experience of the chef's creativity Confide in him and discover his cuisine

ANTIPASTI

CINDARELLA DREAM € 16,00

Zucca al forno profumata al timo, panna acida alla maggiorana, scrigno di fillo ** dal cuore di caprino al tartufo nero
Potiron rôti au thym, crème aigre à la marjolaine, coffre de fillo ** au coeur de chèvre à la truffle noire
Baked pumpkin flavored with thyme, marjoram sour cream, fillo ** casket with heart of goat cheese and black truffle

ROMANE DIVAGAZIONI AL MARE € 20,00

Capesante* scottate al burro di cacao, spuma di cavolfiore romanesco affumicato, carciofo morbido alla Romana e croccante alla Giudia
Coquilles St Jacques*échaudées au beurre de cacao, mousse de chou-fleur romanesco fumé, artichaut doux Romana et croustillant à la Giudia
Scallops* scalded with cocoa butter, smoked Romanesco cauliflower mousse, artichoke soft alla Romana and crispy alla Giudia

ABBRACCIO TRA TERRA E MARE € 18,00

Crema di ceci profumata all'olio alla lavanda, tentacolo di Polpo a bassa temperatura e grigliato pomodoro confit
Crème de pois chiches parfumée à l'huile de lavande, tentacule de poulpe cuite à basse température et tomates confites grillées
Chickpeas cream scented with lavender oil, tentacle of octopus cooked at low temperature and grilled, tomato confit

LA BATTUTA IN FUMO € 18,00

Tartare di filetto di fassone, mela verde, noci, crema di acciughe, fumo di legno di ulivo
Tartare de filet de Fassone, pomme verte, noix, crème d'anchois, fumée de bois d'olivier
Fassone fillet tartare, green apple, walnuts, anchovy cream, olive wood smoke

PRIMI

ROSSO DI MAZZARA AL TAVOLO € 25,00

Spaghetto quadro fatto in casa, tartare di gambero rosso di Mazzara* * e bisque improvisata

Spaghetti carré maison, tartare de crevettes rouges de Mazzara* * et bisque improvisée

Homemade square spaghetti, Mazzara red prawn* * tartare, and improvised bisque

SPINOSA MANTECAZIONE € 16,00

Riso Goio (Baraggia DOP), carciofo, pistilli di zafferano della Valle d'Aosta, gelato all'olio d'oliva profumato alla menta

Rice Goio (Baraggia DOP), artichaut, pistils de safran de la Vallée d'Aoste, glace à l'huile d'olive parfumé à la menthe

Rice Goio (Baraggia DOP), artichoke, saffron pistils from Valle d'Aosta, olive oil Ice-cream with mint flavored

VARIABILE IMPAZZITA €18 (con tartufo nero)

Tagliatelle trafilate al bronzo, rosso d'uovo pecorino romano guanciale croccante, Tartufo Nero o Tartufo Bianco
(quando in stagione costo a grammo secondo mercato)

Drawn bronze tagliatelle, egg yolk, pecorino romano, crispy bacon, Black Truffle or White Truffle
(when in season cost per gram according to market)

Tagliatelle tirées au bronze, jaune d'oeuf, pecorino romano, bacon croustillant, Truffe Noire ou Truffe Blanche
(en saison, coût par gramme selon le marché)

DALLA PUGLIA CON ARDORE € 15,00

Macco di Fave e erbe di stagione zenzero

Fève et fines herbes au gingembre

Broad bean and herbs with ginger

SECONDI

L'AIA FELICE € 28,00

Controfiletto di cinghiale **, scaloppa di foie gras d'Oca **, sciroppo di chinotto di Savona,
Gelato di Foie gras d'anatra * e pistacchi, porro stufato

Surlonge de sanglier **, escalope de foie gras d'Oie **, sirop de chinotto de Savone,
Glacé de Foie gras de canard * et pistaches, poireaux

Sirloin of wild boar **, Duck foie gras ** escalope, syrup of chinotto of Savona,
Foie gras of duck * and pistachios ice cream, stewed leek

FILETTO GIULIANI € 25,00

Filetto di Scottona, cipolla rossa di Tropea al balsamico di Modena . Crumble di patate e cipolle croccanti
Filet de Scottona, oignon rouge de Tropea avec balsamique de Modena. Crumble de pommes de terre et d'oignons croustillants
Fillet of Scottona, Tropea red onion with balsamic of Modena. Crumble of potatoes and crisp onions

PESCATRICE GOLOSA € 27,00

Noci di pescatrice bardate al lardo scottate in EVO profumato all'aglio orsino, piccoli pomodori al forno e gelato di olive Taggiasche
Lotte enveloppé avec lard, blanchies avec EVO parfumé avec ail sauvage , crème glacée aux olives Taggiasche et petites tomates au four
Anglerfish wrapped in lard, scalded in EVO flavored with ramsons, small baked tomatoes and Taggiasche olives ice cream

ASTICE E CARCIOFO € 35,00

Astice * scottato al burro e maggiorana, insalata di carciofi intiepidita in brodo allo zenzero, croccante di carciofi
Homard * cuit au beurre et marjolaine, salade d'artichauts réchauffée au bouillon de gingembre, artichaut croustillant
Lobster * cooked in butter and marjoram, artichoke salad warmed in ginger broth, crispy artichoke

CONTORNI

€ 5,00

Patate al rosmarino
Pommes de terre au romarin
Rosemary potatoes

Fagiolini * * al burro
Haricot verts au beurre
Buttered green beans

Broccoli al pizzico e acciuga
Broccoli * * piquant avec anchois
Spicy broccoli with anchovies

DESSERT € 9,00

MORBIDO CROCCANTE AI PISTACCHI

Millefoglie al cremoso di pistacchi, cream cheese e caco al rum

Millefeuille à la crème de pistache, cream cheese et kaki au rhum

Millefeuille with cream of pistachio, cream cheese and persimmon with rum

GELATO GOURMET

Gelato vaniglia, e piccole tentazioni

Glace au vanille et petite tentation

Vanilla ice cream and little temptation

CAFFÉ GOURMANT

Caffè e piccoli dessert

Caffè et petite dessert

Coffee and little dessert

TIRAMISÚ GIULIANI

Il mio tiramisù

Giuliani tiramisù

Tiramisù giuliani

SORPRESA DI CIOCCOLATO

Sfera di cioccolato con cremoso al gianduia e coulis di frutti di bosco

Sphère de chocolat avec crèmeux de gianduia et coulis de fruit de bois

Chocolate sphere with gianduia creamy and forest fruit coulis

***In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati*

***En l'absence de trouver le produit frais, nous informe les clients que certains produits peuvent être congelés*

*** in the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen*

**per una migliore e corretta conservazione, alcune nostre preparazioni vengono abbattute secondo norma di legge a
temperatura negativa*

**Pour une correcte conservation certaines nos préparations sont conditionner dans les cellules de refroidissement selon la loi
à une température négative*

*** in the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen*

*-Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a
richiesta, dal personale di servizio.*

*-Pour toute les informations sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui
sera fournie, sur demande, par le personnel en service.*

*-For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on
request, by the staff in service.*

