

imàgo

AUTUNNO-INVERNO 2023 | AUTUMN-WINTER 2023

IMÀGO X

TARTUFO BIANCO | WHITE TRUFFLE

BATTUTA DI MANZO NOCCIOLE ED ERBE
RAW BEEF TARTAR, HAZELNUTS AND HERBS

ANIMELLA GLASSATA E CIME DI RAPA
GLAZED SWEETBREADS AND TURNIP TOPS

SPAGHETTI DI PATATE E ZABAIONE AL MARSALA
POTATO SPAGHETTI AND MARSALA ZABAIONE

AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI
RAVIOLI WITH THREE ROASTED MEATS

AGNELLO, MIELE, PATATE E SALSA BERNESE AL ROSMARINO
LAMB, HONEY, POTATOES AND ROSEMARY BERNESE SAUCE

PINETA
PINE FOREST

€ 180

(A PERSONA, BEVANDE ESCLUSE)
(PER PERSON, BEVERAGE NOT INCLUDED)

IL TARTUFO NON È INCLUSO NEL PREZZO DEL MENU
THE TRUFFLE IS NOT INCLUDED IN THE PRICE OF THE MENU

IL MENU È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
THE SAME TASTING MENU IS MEANT FOR ALL THE TABLE'S GUESTS

LA PREGHIAMO DI NOTARE CHE IL TARTUFO VERRÀ GRATTO SU TUTTE LE PORTATE DEL MENU.
IL SUO PREZZO PUÒ VARIARE IN BASE AL COSTO SUL MERCATO.
PLEASE NOTE THAT THE WHITE TRUFFLE IS MEANT TO BE SHAVED ON EACH COURSE OF THE MENU
AND ITS PRICE MAY CHANGE DEPENDING ON THE MARKET

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI