

imàgo

MENU DEGUSTAZIONE *imàgo 6* € 170 (6 portate, bevande escluse)
TASTING MENU *imàgo 6* € 170 (6 courses, beverage not included)

IL MENU DEGUSTAZIONE È DISPONIBILE FINO ALLE 22:00 | THE TASTING MENU IS NOT AVAILABLE AFTER 10:00 P.M.

SOLO PER TAVOLI INFERIORI ALLE 4 PERSONE *imàgo à la carte* € 140 (3 portate a scelta, bevande escluse)
ONLY FOR TABLES OF 3 PEOPLE OR LESS *imàgo à la carte* € 140 (3 courses at your choice, beverage not included)

PIATTO AGGIUNTIVO € 20,00
EXTRA DISH € 20,00

PER INIZIARE... TO START...

CRUDO MISTO DI MARE
RAW SEAFOOD PLATTER

CARCIOFO E ANIMELLE
ARTICHOKE AND SWEETBREADS

POLPO ALLA LUCIANA
"LUCIANA" OCTOPUS

CARNE CRUDA ALLA PIZZAIOLA, NOCCIOLE, CAPPERI E SALSA BERNESE
RAW BEEF "PIZZAIOLA", HAZELNUTS, CAPERS AND BERNESE SAUCE

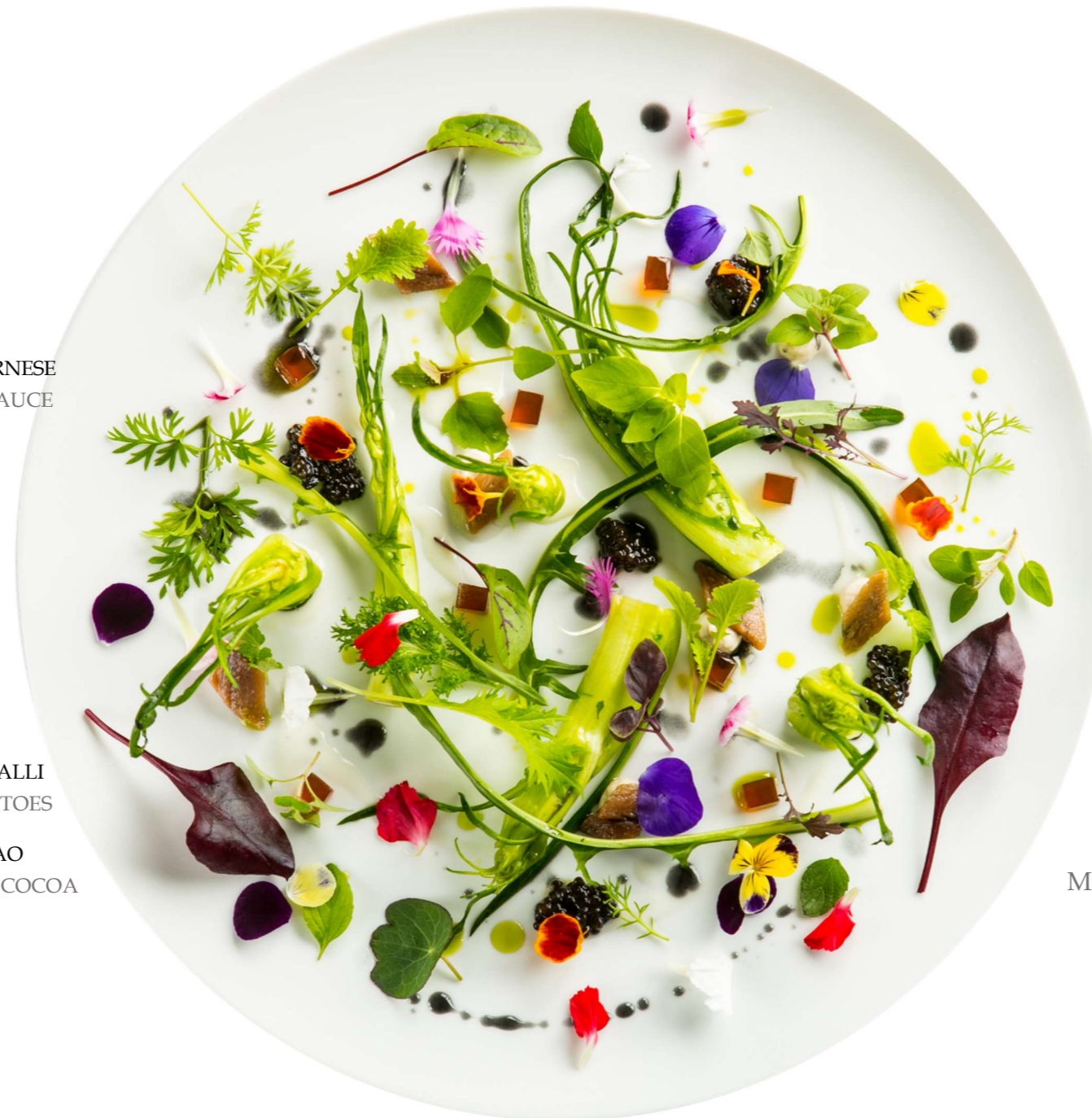
PASTE E RISI PASTA AND RICES

SCAMPI E CIME DI RAPA IN RAVIOLO
SCAMPI AND TURNIP GREENS RAVIOLI

SPAGHETTI AI CETRIOLI DI MARE, VONGOLE E POMODORINI GIALLI
SPAGHETTI WITH SEA CUCUMBERS, CLAMS AND YELLOW TOMATOES

RISO ACIDO, NOCCIOLE, FUNGHI, FEGATINI DI POLLO E CACAO
SOUR RISOTTO, HAZELNUTS, MUSHROOMS, CHICKEN LIVERS AND COCOA

AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI... DI PESCE
ROASTED TRIPLE FISH "PLIN" RAVIOLI



CARNE E PESCE MEAT AND FISHES

POLLO ALLA CACCIATORA
"CACCIATORA" STYLE CHICKEN

MAIALE, MELE E CAVOLFIOR E VANIGLIA
PORK, APPLES, CAULIFLOWER AND VANILLA

ROMBO COME UN AGNELLO, FUNGHI, PATATE E TARTUFO
TURBOT AS A LAMB, MUSHROOMS, POTATOES AND TRUFFLE

ORATA AL VERDE
SEA BREAM AND GREENS

DOLCI E DESSERTS SWEETS AND DESSERTS

TARTE TATIN DI MELE E CAMOMILLA
"TARTE TATIN", APPLES AND CHAMOMILE

TORTA AL CIOCCOLATO E MANDORLE
CHOCOLATE AND ALMOND CAKE

MILLEFOGLIE, VANIGLIA, MELOGRANO E NOCCIOLE SALATE
MILLEFEUILLE, VANILLA, POMEGRANATE AND SALTED HAZELNUTS

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO E LAMPONE
SOUFFLÉ WITH PISTACHIO AND RASPBERRIES