

# i mag

SOLO PER TAVOLI INFERIORI ALLE 4 PERSONE | ONLY FOR TABLES OF 3 PEOPLE OR LESS

À la carte con 3 portate a scelta € 130,00 (con Dessert € 150,00)  
A la carte with a choice of 3 courses € 130,00 (with Dessert € 150,00)

Piatto aggiuntivo € 30,00  
Extra dish € 30.00

**Menu di Stagione, 6 portate € 160,00**  
**Seasonal Tasting Menu, 6 courses € 160,00**  
(per tutti i commensali del tavolo | for all table guests)

## PER INIZIARE... TO START...

Carne cruda  
Raw meat

Ceviche di capasanta all'italiana  
Italian style sea scallop ceviche

Carciofo, animelle e bottarga  
Artichoke, sweetbreads and bottarga

## PASTE E RISI PASTA AND RICE

Ravioli, scampi, cime di rapa e limone  
Raviolo, scampi, turnip greens and lemon

Spaghetti, vongole, cetrioli di mare e pomodoro  
Spaghetti, clams, sea cucumber and tomato

Risotto, porcini, nocciole e fegatini  
Risotto, porcini mushrooms, hazelnuts, and chicken livers

## CARNE E PESCE MEAT AND FISH

Piccione e camomilla 2.0  
Pigeon and chamomile 2.0

Coniglio alla Cacciatora  
Cacciatora-style Rabbit

Branzino, funghi, alghe e tartufi  
Sea bass, mushrooms, seaweeds and truffles

## DOLCI E DESSERTS SWEETS AND DESSERTS

Millefoglie, grano saraceno e more selvatiche  
Millefeuille, buckwheat and wild blackberries

Ricotta, pere e cioccolato  
Ricotta, pears and chocolate

Torta della nonna  
Grandmother's cake  
(Minimo 2 persone/Minimum 2 persons)



Carne cruda, radicchio e ostrica - ottobre 2019