

i m a g o

Menu di Stagione, 6 portate € 160,00
Seasonal Tasting Menu, 6 courses € 160,00

**PER INIZIARE...
TO START...**

Carne cruda alla pizzaiola, nocciole, capperi e salsa bernese
Raw beef "Pizzaiola", hazelnuts, capers and Bernese sauce

Polpo e patate
Octopus and potatoes

Crudo misto di mare
Mixed raw seafood platter

**PASTE E RISI
PASTA AND RICE**

Scampi e porcini in raviolo
Scampi and porcini mushrooms ravioli

Spaghetti ai ricci di mare affumicati e pecorino
Spaghetti with smoked sea urchins and Pecorino cheese

Riso rosa, gobbetti e stracchino
Pink risotto, shrimps and Stracchino cheese

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



**CARNE E PESCE
MEAT AND FISH**

Coniglio alla Cacciatora
Cacciatora-style Rabbit

Rombo e peperoni
Turbot and bell peppers

Branzino al sale, funghi e alghe
Salt-crusted sea bass, mushrooms and seaweeds

**DOLCI E DESSERTS
SWEETS AND DESSERTS**

Ricotta, pere e cioccolato
Ricotta, pears and chocolate

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

Torta della nonna
Grandmother's cake

Menù e Specialità creati da Chef Andrea Antonini
Menu and Specialities created by Chef Andrea Antonini