

i m a g o

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)

PER INIZIARE... TO START...

Carne cruda, lattuga e aringa
Raw meat, lettuce and herring

Ceviche di capesanta all'italiana
Italian style sea scallop ceviche

Coccio, panzanella e limone
Gurnard, panzanella and lemon



PASTE E RISI PASTA AND RICE

Pollo e peperoni in raviolo
Chicken and peppers in raviolo

Spaghetti, cetriolo di mare, ricci e pecorino
Spaghetti, sea cucumber, sea urchins and pecorino cheese

Risotto, scampi e porcini
Risotto, scampi and porcini mushrooms

Piatto aggiuntivo € 30,00
Extra dish € 30.00

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



CARNE E PESCE MEAT AND FISH

Piccione e camomilla 2.0
Pigeon and chamomile 2.0

Astice alla Catalana
"Catanala" Lobster

Branzino al sale, fiori di zucca e alici
Salt sea bass, pumpkin flowers and anchovies



DOLCI E DESSERTS SWEETS AND DESSERTS

Millefoglie, crema, fragoline e aceto balsamico
Millefoil, cream, wild strawberries and balsamic vinegar

Ricotta e visciole
"Ricotta" pie and wild cherries

Cheesecake di pecora, albicocche e pinoli
Sheep cheesecake, apricot and pine nut