

# 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



Snack di benvenuto - giugno 2019

**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