



LA DISPENSA  
DI AQUATIO



DEGUSTAZIONE MARE  
"SEA" TASTING MENU

Aperitivo di benvenuto  
*Welcome appetizer*

Sashimi di orata marinato, pan brioche alla camomilla, mandorle e finocchio <sup>2-4-8-14</sup>  
*Sashimi of marinated sea bream, soft bread flavored with chamomile, toasted almonds and fennel cream*

Risotto "Acquerello", pomodoro bruciato, cozze, basilico e arancia <sup>2-4-6-6-7-9-14</sup>  
*"Acquerello" rice, roasted tomato, mussels, basil and orange*

Ombrina scottata con carota caramellata e zabaione alla cipolla rossa <sup>1-3-4-7-9</sup>  
*Croaker with caramelized carrot and red onion "zabaione"*

Lingotto Sacher con bavarese al mandarino e salsa allo zenzero <sup>1-3-7-8</sup>  
*Mini Sacher cake with tangerine bavarian cream and ginger sauce*

**Menù degustazione di quattro portate € 65 per persona**  
*Tasting menu of four courses € 65 per person*

**Quattro calici di vino in abbinamento € 25 per persona**  
*Four wine by the glass pairing € 25 per person*

**Il menu degustazione, se scelto, è consigliato per il tavolo intero**  
*The tasting menu, if chosen, is recommended for the whole table*

DEGUSTAZIONE TERRA  
"EARTH" TASTING MENU

Aperitivo di benvenuto  
*Welcome appetizer*

Spalla tiepida di vitello con cardoncelli, zucca e ricotta aromatizzata al caffè <sup>9</sup>  
*Veal's shoulder with "cardoncelli" mushrooms, pumpkin cream and coffee flavored ricotta cheese*

Tortello ripieno alla parmigiana, dressing di basilico e crema di burrata <sup>1-3-6-7-9</sup>  
*Tortello filled with parmisan style cream, basil and burrata cheese cream*

Guancetta di maialino nero lucano brasata, topinambur, cacao amaro e lampone <sup>1-3-7-9</sup>  
*Braised black pork cheek, Jerusalem artichoke, bitter cocoa crumble and raspberries*

Crostatina con frangipane alle mandorle, meringa al limone e cremoso al fondente <sup>1-3-7-8</sup>  
*Almond tartelet, lemon meringue and dark chocolate cream*

**Menù degustazione di quattro portate € 55 per persona**  
*Tasting menu of four courses € 55 per person*

**Quattro calici di vino in abbinamento € 25 per persona**  
*Four wine by the glass pairing € 25 per person*

**Il menu degustazione, se scelto, è consigliato per il tavolo intero**  
*The tasting menu, if chosen, is recommended for the whole table*

## ENTREE STARTER

<b>Cagliata di semi di zucca, crema di loto, nocciola e soia</b> <sup>1-3-7-9</sup> <i>Soya milk with pumpkin seeds, lotus cream, hazelnuts</i>	<b>13 €</b>
<b>Spalla tiepida di vitello con cardoncelli, zucca e ricotta aromatizzata al caffè</b> <sup>9</sup> <i>Veal's shoulder with "cardoncelli" mushrooms, pumpkin cream and coffee flavored ricotta cheese</i>	<b>15 €</b>
<b>Sfera di baccalà mantecato con peperoni in agrodolce e maionese al prezzemolo</b> <sup>1-3-4-6</sup> <i>Fried ball of creamed cod with sweet and sour pepper sauce and parsley mayonnaise</i>	<b>15 €</b>
<b>Sashimi di orata marinato, pan brioche alla camomilla, mandorle e finocchio</b> <sup>2-4-8-14</sup> <i>Sashimi of marinated sea bream, soft bread flavored with chamomile, toasted almond and fennel cream</i>	<b>17 €</b>

## PRIMI FIRST COURSES

<b>Tortello ripieno alla parmigiana, dressing di basilico e crema di burrata</b> <sup>1-3-6-7-9</sup> <i>Tortello filled with parmisan style cream, basil and burrata cheese cream</i>	<b>15 €</b>
<b>Orecchietta con stracotto di manzo, soffice di cavolfiore, colatura di pecorino e crumble al peperone crusco</b> <sup>1-3-7-9</sup> <i>Orecchietta pasta with beef ragout, cauliflower foam, pecorino cheese cream and "crusco" pepper crumble</i>	<b>16 €</b>
<b>Gnocchetto di spinacino con sedano rapa, polvere di olive e rana pescatrice marinata alla barbabietola</b> <sup>1-3-4-6-7-9</sup> <i>Ricotta cheese and spinach dumplings with celeriac cream, olive powder and monkfish marinated with beet</i>	<b>16 €</b>
<b>Tortello ripieno alla parmigiana, dressing di basilico e crema di burrata</b> <sup>2-4-6-7-9-14</sup> <i>Tortello filled with parmisan style cream, basil and burrata cheese cream</i>	<b>18 €</b>

Coperto 3€

Il servizio in camera è disponibile su richiesta, con un supplemento del 30% .  
*Room service is available upon request, with a supplement of 30%.*

## SECONDI MAIN COURSES

<b>Terrina di pancotto e cime di rapa, infuso di patate e bottarga di uovo</b> <sup>1-3-7-9</sup> <i>Bread with turnip tops stew, potato cream and egg yolk</i>	<b>15 €</b>
<b>Guancetta di maialino nero lucano brasata, topinambur, cacao amaro e lampone</b> <sup>1-3-7-9</sup> <i>Braised black pork cheek, Jerusalem artichoke, bitter cocoa crumble and raspberries</i>	<b>18 €</b>
<b>Salmone, alga nori, melanzana e pomodoro confit</b> <sup>3-4-6-9</sup> <i>Seared salmon, nori seaweed, aubergine and tomato</i>	<b>18 €</b>
<b>Ombrina scottata con carota caramellata e zabaione alla cipolla rossa</b> <sup>1-3-4-7-9</sup> <i>Seared croaker with caramelized carrot and red onion "zabaione"</i>	<b>21 €</b>

## DOLCI DESSERT

<b>Mousse al caffè, soffice all'anice e crema inglese alla vaniglia</b> <sup>1-3-7-8</sup> <i>Coffee mousse, anise foam and vanilla English cream</i>	<b>10 €</b>
<b>Lingotto Sacher con bavarese al mandarino e salsa allo zenzero</b> <sup>1-3-7-8</sup> <i>Mini Sacher cake with tangerine Bavarian cream and ginger sauce</i>	<b>10 €</b>
<b>Crostatina con frangipane alle mandorle, meringa al limone e cremoso al fondente</b> <sup>1-3-7-8</sup> <i>Almond tartelet, lemon meringue and dark chocolate cream</i>	<b>10 €</b>
<b>Tortino al cioccolato con gelato alla zucca</b> <sup>1-3-7-8</sup> <i>Chocolate lava cake with pumpkin ice cream</i>	<b>10 €</b>

Coperto 3€

Il servizio in camera è disponibile su richiesta, con un supplemento del 30% .  
*Room service is available upon request, with a supplement of 30%.*



---

MENU À LA CARTE