

# Gunkan

## Caramellato <sup>12</sup>

Lardo di patanegra 100% iberico, cipolla caramellata, miele  
100% Iberico patanegra lard, caramelised onion, honey 5

## Nocciolino <sup>8,12</sup>

Lardo di patanegra 100% iberico, tartare di fassona, miele granella di nocciole  
100% Iberico patanegra lard, fassona beef tartare, honey, chopped hazelnuts 6

## Carbonara <sup>3,7,12</sup>

Guanciale, crema di pecorino, tuorlo  
Guanciale cured pork cheek, creamy pecorino sauce, egg yolk 6

## Libanese di Bosco <sup>11,12</sup>

Hummus di ceci, melanzana grigliata, mirtillo  
Chickpea hummus, grilled aubergine, blueberries 4

## Baccalao <sup>4,9,11,12</sup>

Baccalà mantecato, tartufo nero, sesamo nero  
Creamy salted cod, black truffle, black sesame seeds 6

## Tropico Italiano <sup>7,12</sup>

Zucchina marinata al maracuja, pesto, perlage di basilico  
Passion fruit-marinated courgette, pesto, basil pearls 4

## Fresco <sup>12</sup>

Cetriolo, coulis di pomodoro, cipolla caramellata  
Cucumber, tomato coulis, caramelised onion 4

## Favignana <sup>4,8,9,12</sup>

Bresaola di tonno, caponata siciliana, pinoli tostati  
Tuna bresaola, Sicilian caponata, toasted pine nuts 6,5

# Speciali

## Mazarino \* <sup>2,4,12</sup>

Lardo di patanegra 100% iberico, tartare di gambero rosso, lime, bottarga  
100% Iberico patanegra lard, red prawn tartare, lime, bottarga cured fish roe 8

## Cantabrico <sup>4,7,12</sup>

Acciughe del Cantabrico "Catalina", burro, gel di limone  
"Catalina" Cantabrian anchovies, butter, lemon gel 11

## Wagyu <sup>7,12</sup>

Bresaola di Wagyu, stracciatella, fiore di zucca croccante  
Wagyu bresaola salted beef, stracciatella cheese, crispy courgette flower 12,5

## Bis di Handroll \* <sup>4,6,10,11,12,14</sup>

1. Capesante, salsa segreta, tobiko limone
  2. Tonno, cetrioli, spicy mayo, jalapeño, crumble di guanciale croccante
1. Scallop, secret sauce, lemon tobiko
  2. Tuna, cucumbers, spicy mayo, jalapeño, crumbled crispy guanciale cured pork cheek 14

# Risotti

## Rosso di sera <sup>7,9,12</sup>

Barbabietola, crema di pecorino, rucola frita  
Beetroot, creamy pecorino sauce, fried rocket 14

## Meraviglioso <sup>7,8,9,12</sup>

Salsa di pomodoro San Marzano, burrata, polvere di pesto  
San Marzano tomato sauce, burrata cheese, pesto powder 14

## I tre Finocchi <sup>7,9,12</sup>

Crema di finocchi arrostiti, finocchi fritti, germogli di finocchio  
Creamy roasted fennel sauce, fried fennel, fennel sprouts 15

## Zafferano di geordie \* <sup>7,9,12</sup>

Zafferano, ragù di cervo  
Saffron, venison ragù 16

## Tartufo <sup>7,9,12</sup>

Burro al tartufo, tartufo nero  
Truffle butter, black truffle 26

## Fumè <sup>7,9,12</sup>

Melanzana bruciata, provola affumicata, riduzione di Amarone  
Roasted aubergine, smoked provola cheese, Amarone wine reduction 14

## Fior d'Acciuga <sup>4,7,9,12</sup>

Fiori di zucca, stracciatella, acciughe, lime  
Courgette flowers, stracciatella cheese, anchovies, lime 15

## Peperoni <sup>6,7,9,12</sup>

Crema di peperone rosso, chorizo, stracciatella, limone bruciato  
Creamy red pepper sauce, chorizo, stracciatella cheese, roasted lemon 16

## Capesante \* <sup>7,9,12,14</sup>

Carpaccio di capesante, timo limone, caprino, emulsione di peperoncino, sale nero  
Scallop carpaccio, lemon thyme, caprino goat's cheese, chilli pepper emulsion, black salt 18

## Saporito confit <sup>7,9,12</sup>

Lardo di patanegra 100% iberico, cipolla caramellata, miele  
100% Iberico patanegra lard, caramelised onion, honey 14

# Slizi

## Quinoa Salad <sup>12</sup>

Quinoa, verdure di stagione, avocado, limone, cipolla caramellata  
Quinoa, seasonal baby vegetables, avocado, lemon, caramelised onion 11

## Caprese dell'Officina <sup>7,8</sup>

Coulis di pomodoro, burrata, basilico, datterini  
Tomato coulis, burrata, basil, dates 12

## Incanto alla Nerano <sup>3,7,9,12,13</sup>

Arancina di carnaroli con zucchine, basilico, provolone del monaco, cuore di fior di latte, mayo bianca all'erba cipollina  
Carnaroli rice arancina with courgettes, basil, provolone del monaco cheese, cuore di fior di latte cheese, white mayo with chives 12

## Fiori fritti <sup>3,6,7,12</sup>

Fiori di zucca in pastella di riso ripieni di provola con salsa teriyaki  
Courgette flowers in rice batter stuffed with provola cheese with teriyaki sauce 13

## Tartare <sup>3,12</sup>

Fassona piemontese, scorza al caffè, mayo bianca all'erba cipollina, capperi fritti (Olio e Sale a 15€)  
Fassona piemontese beef, coffee-infused zest, white mayo with chives, fried capers (Oil and Salt €15) 18

## Gnoccolone <sup>7,8,12</sup>

Gnocco di riso, prosciutto iberico, burrata  
Rice gnocchi, Iberico ham, burrata cheese 14

## I 4 salumi <sup>6,7,12</sup>

Jamon iberico, anatra affumicata, lardo di patanegra, chorizo, miele, cipolla caramellata  
4 cured meats with Jamon Iberico, smoked duck, patanegra lard, chorizo, honey, caramelised onion 16

## I 4 formaggi <sup>3,7,12</sup>

Mimolette, epoisses fermier, fourme d'ambert, long cendré, chutney di mango, chutney di peperoncino  
4 cheeses with mimolette, epoisses fermier, fourme d'ambert, long cendré, mango chutney, chilli chutney 16

## Insalata <sup>7</sup>

Spinacino, barbabietola, spuma di caprino, riso nero croccante, mirilli, olio al basilico  
Salad with baby spinach, beetroot, caprino goat's cheese mousse, crispy black rice, blueberries, basil oil 9

## Verdure di stagione

Direttamente dall'orto, il meglio della settimana  
Seasonal vegetables straight from the garden, the best of the week 8

# & More

## Polpo \* <sup>3,4,7,9,12,14</sup>

Melanzane laccate al dashi, polpo arrostito, spuma di caprino, riso nero croccante, caramello all'aceto  
Dashi-glazed aubergines, roast octopus, caprino goat's cheese mousse, crispy black rice, vinegar caramel 29

## Disco d'oro <sup>7,9,12</sup>

Disco di riso giallo al salto, ganassino di vitello fondente, caramello alla birra  
Fried yellow rice pancake, tender veal cheek, beer caramel 28

## Diaframma <sup>9,12</sup>

Diaframma, ananas grigliato, friggittelli, chimichurri, demi-glace, sale affumicato  
Skirt steak, grilled pineapple, friggittelli peppers, chimichurri, demi-glace, smoked salt 25

# Dolci

## Tartufo di pizzo \* <sup>3,7,8</sup>

Gelato artigianale nocciola e cioccolato con cuore di cioccolato fondente  
Artisan hazelnut and chocolate ice cream with a dark chocolate centre 8

## Brownies <sup>3,7(se con topping al cioccolato),8</sup>

Il nostro brownies al cioccolato fatto con farina di riso  
Our own chocolate brownies made with rice flour 7

## Cannolo scomposto \* <sup>3,6,7,8,12</sup>

Ricotta dolce, granella di pistacchio, gocce di cioccolato, cialda sbriciolata al marsala  
Sweet ricotta, chopped pistachios, chocolate chips, crumbled wafer with marsala wine 8

## Mascarponata <sup>3,7</sup>

Crema di mascarpone, biscotto, caramello salato  
Sweet ricotta, chopped pistachios, chocolate chips, crumbled wafer with marsala wine 7

## Pavlova <sup>3,7,12</sup>

Meringa, crema di mascarpone, frutti rossi  
Meringue, mascarpone cream, red berries 6,5

## Tiramisù <sup>3,7</sup>

Crema tiramisù come da tradizione, savoiardo di nostra produzione senza glutine  
Traditional tiramisù cream, our own gluten-free ladyfinger biscuits 7

\* può contenere ingredienti surgelati 1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi

\* may contain frozen ingredients 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphur dioxide 13. Lupins 14. Molluscs