

A la Carte

Antipasti

Crudo di ricciola, pomodoro, capperi mayo, cipolla rossa 18
(1,4,10,12)

Baccalà*, spuma di patate, cardoncelli e olio alle erbe 18
(4,7)

Germano reale, finocchio, arancia amara 17
(12)

Carciofo, caprino "Gregorio Rotolo" e salvia 16
(7,12)

Primi

Tubetti, fagioli poverello, crudo di gambero rosso* 20
cozze e limone
(1,2,4,14,12)

Paccheri, scorfano, aglio nero e basilico 20
(1,2,4,14,12)

Fusilloni, coda di bue, sedano e caciocavallo 19
"Valle Scannese"
(1,7,9)

Riso, cacio abruzzese, mostarda di fichi e 18
Montepulciano
(7,10,12)

Secondi

Ombrina, salsa mugnaia, spinaci e quinoa soffiata 25
(4,7,12)

Faraona, zucca scapece e funghi 23
(8,12)

Manzo, radicchio marinato, ceci 24
(12)

Agnello, melassa di pomodoro e cetriolo sott'aceto 23
(12, 10)

Degustazione a mano libera

Il percorso degustazione è il racconto a mano libera di Achille e la sua cucina. Un'esperienza gastronomica in continuo mutamento, dove ogni creazione prende forma dall'ispirazione del momento, dal mercato quotidiano e dalla sensibilità della cucina.

Un invito a lasciarsi guidare, fidarsi e scoprire.

A scelta tra

5 portate 60
7 portate 80

Lievitati, olio buono e coccole 4
Acqua 0,75 3

I prezzi sono espressi in euro

"Hall of Fame"

*Un'antologia dei piatti che hanno conquistato i nostri ospiti.
Le vostre scelte, racchiuse in un viaggio gastronomico unico
per dare vita alla nostra Hall of Fame*

Snack di benvenuto

Lievitati ed olio del territorio

Crudo di ricciola, pomodoro, capperi mayo e cipolla rossa

Animella di vitello, crudo di scampi* e mela verde

Baccalà*, spuma di patate, cardoncelli e olio alle erbe

Tubetto, fagioli tondino, crudo di gambero rosso*, cozze
e limone

Risotto MILANO-ABRUZZO

Agnello, melassa di pomodoro e cetriolo sott'aceto

Namelaka al cioccolato bianco, lampone e frolla al cacao

85

Al fine di offrire un'esperienza curata in ogni dettaglio, i menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo. Desideriamo prenderci cura di ogni vostra esigenza.

Il nostro personale di sala sarà a vostra completa disposizione in presenza di allergie o necessità alimentari specifiche

A la Carte

Starters

Raw amberjack, tomato, caper mayo, red onion 18
(1,4,10,12)

Salt cod*, potato foam, king oyster mushrooms, herb oil 18
(4,7)

Mallard duck, fennel, bitter orange 17
(12)

Artichoke, "Gregorio Rotolo" goat cheese, sage 16
(7,12)

First Courses

Tubetti pasta, "poverello" beans, raw red prawn* 20
mussels, lemon
(1,2,4,14,12)

Paccheri pasta, scorpion fish, black garlic, basil 20
(1,2,4,14,12)

Fusilloni pasta, oxtail, celery, "Valle Scannese" 19
caciocavallo cheese
(1,7,9)

Risotto, Abruzzese cacio cheese, fig mostarda 18
Montepulciano wine reduction
(7,10,12)

Main Courses

Meagre, meunière sauce, spinach, puffed quinoa 25
(4,7,12)

Guinea fowl, "scapecce" marinated pumpkin, mushrooms 23
(8,12)

Beef, marinated radicchio, chickpeas 24
(12)

Lamb, tomato molasses, pickled cucumber 23
(12, 10)

Freehand Tasting Menu

*This tasting menu is the freehand story of Achille and his cuisine.
A culinary experience in constant evolution, where each creation takes
shape from the inspiration of the moment, the daily market, and the
kitchen's intuition.*

An invitation to let yourself be guided, to trust, and to discover.

Your choice of

5 courses — 60

7 courses — 80

Leavened bakery selection, fine olive oil
and kitchen treats 4

Water 0.75L 3

All prices are in Euros

"Hall of Fame"

*An anthology of the dishes that have won our guests over. Your favorites,
gathered in a unique gastronomic journey to bring
our Hall of Fame to life.*

Welcome snack

Leavened bakery selection and local olive oil

Raw amberjack, tomato, caper mayo and red onion

Veal sweetbread, raw langoustine * and green apple

Salt cod*, potato foam, king oyster mushrooms and herb oil

Tubetti pasta, "tondino" beans, raw red prawn*
mussels and lemon

MILANO-ABRUZZO Risotto

Lamb, tomato molasses, and pickled cucumber

White chocolate namelaka, raspberry and cocoa
shortcrust pastry

85

*To ensure a meticulously curated experience, tasting menus are served for
the entire table. We wish to cater to your every need.*

*Our front-of-house staff is at your complete disposal regarding any allergies
or specific dietary requirements.*