



IL RE  
DE LA  
BUSA

### PER COMINCIARE...

CRUDITÉS DI CAPPESANTE SEDANO GREY GOOSE OSTRICA E MARACUJA  
*Crudité of scallops, celery, grey goose, oysters and passion fruit*

27,00

FILETTO DI TRIGLIA CREMA DI PISELLI SALSA TZATZIKI E HABANERO  
*Fillet of mullet, cream of peas, tzatziki and habanero*

26,00

TARTARE DI VITELLO GAMBERO ROSSO, NOCCIOLA, GEL DI ARANCIA E  
CAMPARI

*Tartare of veal, royal red shrimp, hazelnuts, orange and Campari gel*

27,00

ZUPPETTA DI ASTICE TIEPIDA CICERCHIA E ARIA AL LIME

*Warm lobster soup, cicerchie and lime air*

29,00

CESTINO DI VERDURINE SU CREMA DI PEPERONE GIALLO ALLA CURCUMA  
*Vegetable harvest basket on cream of yellow bell pepper and turmeric*

19,00





IL RE  
DE LA  
BUSA

## LE ZUPPE, LA PASTA E IL RISOTTO...

CREMA DI PATATE E PORRI CON RAVIOLINI AL LUCCIO E PINOLI

*Potato and leek velouté and raviolini with pike and pine nuts*

19,00

TORTELLI DI BORRAGINE E BACCALÁ FIORI DI ZUCCHINA E LIMONE

*Homemade tortelli with borage and baccalá, courgette flowers and lemon*

24,00

GNOCCHI DI PATATE CON CUORE DI PECORINO, RAGU DI AGNELLO, FAVETTE E RICOTTA AL GINEPRO

*Potato gnocchi with pecorino, lamb ragout, fava beans and juniper ricotta*

26,00

RISOTTO AGLI ASPARAGI VERDI, VONGOLE VERACI E ALICI LEGGERMENTE AFFUMICATE

*Risotto with green asparagus, wild clams and lightly smoked anchovies*

27,00

SPAGHETTONE PRIMAVERILE

*Spring spaghettoni*

20,00





IL RE  
DE LA  
BUSA

## LA CARNE...

FILETTO DI MANZO ASPARAGI BIANCHI WAFFLE SALATO AL TARTUFO NERO E RIDUZIONE DI BIRRA

*Beef fillet, white asparagus and savoury black truffle waffle with beer reduction*  
39,00

PETTO D'ANATRA, FOIE GRAS PAK CHOI E MOSTARDA DI CIPOLLA, MELA E ZENZERO

*Duck breast, foie gras, pak choi and mostarda chutney with onions, apples and ginger*  
38,00

CAPRETTO DELL'ALTO ADIGE CON SFORMATINO ALL'ORTICA E PEPE ROSA

*Alto Adige goat with flan of stinging nettle and pink peppercorn*  
32,00



IL RE  
DE LA  
BUSA

## IL MARE...

### BRANZINO MEDITERRANEO

*Mediterranean sea bass*

38,00

### LAVARELLO POCHÉ TARASSACO E ARINGA AFFUMICATA

*Lavaret poké, dandelion and smoked herring*

32,00

### FIORE DI ZUCCHINA RIPIENO DI PATATA, FINFERLI, SHIITAKE E TOFU SU COULIS DI POMODORO DATTERINO E AGLIO ORSINO

*Courgette flower stuffed with potato, chanterelles, shiitake mushroom and tofu  
on coulis of datterini tomatoes and wild garlic*

24,00

