



IL RE  
DE LA  
BUSA

## PER COMINCIARE...

TERRINA DI FOIE GRAS, GELATINA AL "MASETTO DULCIS", COMPOSTA DI MARASCHE, RABBARO E TARTUFO NERO ESTIVO

*Foie gras bowl, " Masetto Dulcis" jelly, marasche cherries, rhubarb and summer black truffle compote*

32,00

TARTARE DI RICCIOLA, ZUPPETTA MELONE E PASSION FRUIT, CIPOLLOTTO BRUCIATO E ZENZERO

*Amberjack tartare, melon and passion fruit soup, burnt spring onion and ginger*

29,00

LA SARDA: AFFUMICATA...IN AGRODOLCE ...FRITTA

*The Sardinian: smoked ... sweet and sour ... fried*

23,00

SCAMPONE, PESTO DI ARACHIDI, CAVIALE CALVISIUS, GELATO AL BELLINI E CRESCIONE

*Big scampi, peanut pesto, calvisius caviar, bellini ice cream and watercress*

30,00

VITELLO TONNATO

*Vitello tonnato*

26,00

PANZANELLA

*Panzanella*

20,00



IL RE  
DE LA  
BUSA

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

CREMA DI POMODORO, RAVIOLINI DI SCAMORZA AFFUMICATA E CALAMARETTI SPILLO

*Tomatoes cream, raviolini with smoked scamorza cheese and baby squid*

21,00

RISOTTO ALL'OSTRICA "KYS MARINE" E CHAMPAGNE

*Risotto with "kys marine" oyster and champagne*

28,00

TORTELLI DI MELANZANA, SCORFANO CON LA SUA RIDUZIONE, SQUACQUERONE E LIMONE

*Aubergine tortelli, red fish with its reduction, squacquerone cheese and lemon*

24,00

SPAGHETTONI "MATT" CON ALGA KOMBU, ANGUILLA AFFUMICATA E MIDOLLO

*"Matt" spaghetti with alga kombu, smoked eel and marrow*

25,00

FUSILLI DI KAMUT "FELICETTI" CON ASTICE, SALICORNIA, FIORI DI ZUCCHINA, PISTACCHIO E LIMON CRESS

*"Felicetti" kamut fusilli noodles with lobster, samphire, courgette flowers, pistachio and lemon cress*

29,00

PACCHERI "MATT" CON PORCINI E PESTO ALL'AGLIO NERO

*"Matt" paccheri noodles with porcini mushrooms and pesto with black garlic*

25,00



IL RE  
DE LA  
BUSA

### LA CARNE...

FILETTO DI MANZO ALTO ADIGE, ANGURIA MARINATA AL CARDAMOMO,  
FAGIOLINI VERDI, CIPOLLOTTO AFFUMICATO E SOIA

*South tyrolean beef fillet, cardamom-marinated watermelon, green beans,  
smoked spring onion and soy*

38,00

LOMBETTO DI AGNELLO ALLA PARMIGIANA: CREMA DI MOZZARELLA,  
PARMIGIANO SOFFIATO, CAVIALE, MELANZANA VIOLA, COULIS DI DATTERINO E  
PESTO AL BASILICO

*Lamb sirloin with parmigiana: mozzarella cheese cream, blown parmesan,  
caviar, purple aubergine, tomatoes coulis and basil pesto*

35,00

SUPREME FARAONA IN GUANCIALE AFFUMICATO, CRUMBLE DI PORCINI,  
TARTUFO NERO ESTIVO E RIDUZIONE AI FRUTTI ROSSI

*Guinea fowl supreme in smoked cheek lard, porcini mushrooms crumble, black  
summer truffle and reduction of red fruits*

32,00



IL RE  
DE LA  
BUSA

### IL MARE...

ROLLÉ DI CARPIONE, CREMA DI CRESCENZA, SPUMA DI CIPOLLA ROSSA  
GHIACCIATA, PERE AL BITTER E NOCI

*Carp wrap, crescenza cheese cream, iced red onion mousse, pears aromatized  
with bitter and walnuts*

30,00

ROMBO A.O.P. CREMA DI HABANERO LEGGERMENTE PICCANTE, AGLIO E PANE  
ALL'EVO E PREZZEMOLO

*Brill fish (garlic chilli olive oil) slightly spicy habanero cream, garlic, evo oil and  
parsley bread*

32,00

CODA DI ROSPO SU CREMA DI PATATE E CRESCIONE, ALICE, LATTICELLO E  
ARANCIO

*Monkfish on potato and watercress cream, anchovy, buttermilk and orange*

35,00

BURGER DI QUINOA CON MISTICANZA ESTIVA

*Quinoa burger with summer salad*

24,00