



IL RE
DE LA
BUSA

PER COMINCIARE...

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

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

23,00

CALAMARO GRIGLIATO, TUBERI E BAGNA CAUDA

Grilled squid, tubers and bagna cauda

24,00

TARTARE DI TROTA SCOTTATA, SEDANO RAPA LEGGERMENTE AFFUMICATO,
SPUMA AL SALMORIGLIO E SEMI TOSTATI

Seared trout tartare, smoked celeriac, salmoriglio sauce and roasted seeds

19,00

CARPACCIO DI CAPRIOLO, FOIE GRAS AFFUMICATO,

MOSTARDA DI MIRTILLO ROSSO E ZUCCA

Roe deer carpaccio, smoked foie gras, cranberry mustard and pumpkin

28,00

COTTO E CRUDO DI VERDURINE AUTUNNALI

Cooked and raw autumn vegetables

19,00





IL RE
DE LA
BUSA

LE ZUPPE, LA PASTA E IL RISOTTO...

CREMA DI TOPINAMBUR, GNOCCHETTI ALLA RICOTTA DI PECORA
E TARTUFO NERO

Topinambur cream, sheep's cottage cheese dumplings and black truffle
19,00

CONCHIGLIE "FELICETTI" RIPIENE CON MANTECATO DI CODA DI ROSPO SU
COULIS DI POMODORINI INFORNATI AL TIMO LIMONATO

*"Felicetti" shells noodles stuffed with monkfish cream on cherry tomatoes coulis
baked in lemonade thyme*

22,00

TORTELLI DI LAGO CON FARINA INTEGRALE SU PESTO AL FINOCCHIETTO
SELVATICO E PINOLI

Wholegrain „Lake tortello" on wild fennel and pine nuts pesto
24,00

LINGUINE DI GRANO DURO CON CIME DI RAPA,
POLVERE DI POMODORO E PEPERONCINO

Durum wheat linguine noodles with turnip tops, tomato powder and chili pepper
19,00

RISOTTO CACIO, PEPE E CARCIOFI ALLA MAGGIORANA

Risotto „cacio e pepe" and marjoram artichokes

21,00





IL RE
DE LA
BUSA

LA CARNE...

FILETTO DI MANZO ALTO ADIGE, SPUGNOLE, SOFFICE DI PATATE
E COMPOSTA DI PRUGNE AL CARDAMOMO

South Tyrolean beef fillet, morels, potato soufflé and cardamom plum compote
36,00

FILETTO DI MAIALINO IBERICO, FINOCCHIO, BOTTARGA DI TONNO E YUZU

Fillet of Iberian suckling pig, fennel, tuna bottarga and yuzu
30,00

LOMBETTO DI AGNELLO CON MOLCHE DEL GARDA, CAVOLI, RAPE E KUMQUAT

Rack of lamb with Garda "molche", cabbage, turnips and kumquats
34,00



IL RE
DE LA
BUSA

IL MARE...

TRANCIO DI PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO
CON BROCCOLO ROMANESCO, NOCCIOLE E LIMONE

*Slice of swordfish from the Mediterranean
with Roman broccoli, hazelnuts and lemon*

30,00

BRANZINO DI LENZA CON BIETE, SPUMA DI PATATE, ALICI DEL CANTABRICO,
RIDUZIONE ALL'ARANCIO E KATSUOBUSHI

*Sea bass with chard, potato mousse, Cantabrian anchovies,
orange and katsuobushi reduction*

34,00

POLPETTE DI PATATE, PORRI E SHIITAKE CON SALSA TARTUFATA
E CRESCIONE DI FIUME

Potatoes balls, leeks and shiitake with truffle sauce and river cress

24,00

