

'LA MIA FILOSOFIA SI FONDA
SU UNA PERFETTA ALCHIMIA
TRA INNOVAZIONE, BENESSERE,
INGREDIENTI, GUSTO E ARTE.
BUON ASSAGGIO!'

'MY COOKING PHILOSOPHY
IS INSPIRED BY ART AND INNOVATION,
WITH THE AIM OF CREATING PERFECT
HARMONY BETWEEN EXCEPTIONAL
FOOD AND A HEALTHY LIFESTYLE.
BUON ASSAGGIO!'

A handwritten signature in black ink, reading "Fabio Juno". The signature is stylized and cursive, with the first name "Fabio" written in a more upright, blocky style and the last name "Juno" in a more fluid, cursive script.

EXECUTIVE CHEF

SCEGLI IL TUO PIATTO 'PER COMINCIARE',
UN 'PRIMO ASSAGGIO' E PER FINIRE
UN 'SECONDO ASSAGGIO'

€130 PER PERSONA

PER COMINCIARE

Estrazione di erbe miste €45

Scampo in consistenze diverse €55

Capesante, mango e frutto della passione €45

Funghi e tartufo nero €45

Pomodoro e tartufo di mare €45

PRIMO ASSAGGIO

Spaghetti cacio e pepe del Madagascar, profumati ai boccioli di rosa €44

Raviolo ripieno di brodo di bollito a modo mio, rafano €45

Calamarata con piselli e baccalà €45

Risotto Gran Riserva con mandorla, curry e gamberi rossi €45

SECONDO ASSAGGIO

PESCE

Triglia croccante, tartare di alghe marine e olive Kalamata €56

Estrazione di granchio €56

Sogliola, moscioli e lemongrass €56

CARNE

Stracotto di intercostata di manzo con asparagi e cipolla bianca €56

Agnello con carote e spinaci €56

Anatra e rabarbaro €56

I MIEI CLASSICI

MENU DEGUSTAZIONE
€160 PER PERSONA

CON SELEZIONE DI VINI A CURA DEL SOMMELIER
€220 PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

FUNGHI E TARTUFO NERO
Blanc de Rosis, Schiopetto, 2016
Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Bianco

**SPAGHETTI CACIO E PEPE DEL MADAGASCAR
PROFUMATI AI BOCCIOLI DI ROSA**
Chardonnay, Ômina Romana, 2016
Chardonnay

**TRIGLIA CROCCANTE, TARTARE DI ALGHE MARINE
E OLIVE KALAMATA**
Chardonnay, Ômina Romana, 2016
Chardonnay

**STRACOTTO DI INTERCOSTATA DI MANZO
CON ASPARAGI E CIPOLLA BIANCA**
Sagrantino di Montefalco, 'Collepiano', Arnaldo-Caprai, 2011
Sagrantino

**TIRAMISU DIVERSO, CREMA AL BAILEYS
E CIOCCOLATO A LATTE**
Moscato Rosa, Zeni, 2016
Moscato

ARMONIA

MENU DEGUSTAZIONE
€200 PER PERSONA

CON SELEZIONE DI VINI A CURA DEL SOMMELIER
€280 PER PERSONA

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI
PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO.

ESTRAZIONE DI ERBE
Biancolella d'Ischia, 'Ten. Frassitelli', Casa d'Ambra, 2017
Biancolella

CAPESANTE MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE
Biancolella d'Ischia, 'Ten. Frassitelli', Casa d'Ambra, 2017
Biancolella

SCAMPO IN CONSISTENZE DIVERSE
Sauvignon, 'Ronco delle Mele', Venica, 2017
Sauvignon

**RISOTTO GRAN RISERVA
CON MANDORLA, CURRY E GAMBERI ROSSI**
Sauvignon, 'Ronco delle Mele', Venica, 2017
Sauvignon

**RAVIOLO RIPIENO DI BRODO DI BOLLITO
A MODO MIO, RAFANO**
Ferentano, Famiglia Cotarella, 2015
Roschetto

**TRIGLIA CROCCANTE, TARTARE DI ALGHE MARINE
E OLIVE KALAMATA**
Ferentano, Famiglia Cotarella, 2015
Roschetto

AGNELLO CON CAROTE E SPINACI
Chianti Classico, Gran Selezione, San Lorenzo, Castello di Ama, 2014
Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera

**TIRAMISU DIVERSO, CREMA AL BAILEYS
E CIOCCOLATO A LATTE**
Moscato Rosa, Zeni, 2016
Moscato

CHOOSE ONE DISH FROM 'PER COMINCIARE',
FOLLOWED BY ONE DISH FROM 'PRIMO ASSAGGIO'
AND FINISH WITH A 'SECONDO ASSAGGIO'

€130 PER PERSON

PER COMINCIARE

Mixed herb extract €45

Langoustine variation €55

Scallops, mango and passion fruit €45

Mushrooms and black truffle €45

Tomato and Venus clams €45

PRIMO ASSAGGIO

Spaghetti with pecorino and Madagascan wild black pepper, flavoured with rose buds €44

Veal broth ravioli and horseradish €45

Calamarata pasta with peas and cod €45

Gran Riserva risotto with almond, curry and red prawns €45

SECONDO ASSAGGIO

FISH

Crispy red mullet, seaweed tartare and Kalamata olives €56

Crab extract €56

Sole, mussels and lemongrass €56

MEAT

Braised beef with asparagus and white onion €56

Lamb with carrots and spinach €56

Duck and rhubarb €56

MY CLASSICS

TASTING MENU

€160 PER PERSON

PAIRED WITH SOMMELIER'S WINE SELECTION

€220 PER PERSON

THE TASTING MENU IS DESIGNED TO BE
ENJOYED BY THE WHOLE TABLE.

MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE

Blanc de Rosis, Schiopetto, 2016
Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Bianco

SPAGHETTI WITH PECORINO AND MADAGASCAN WILD BLACK PEPPER, FLAVOURED WITH ROSE BUDS

Chardonnay, Ômina Romana, 2016
Chardonnay

CRISPY RED MULLET, SEAWEED TARTARE AND KALAMATA OLIVES

Chardonnay, Ômina Romana, 2016
Chardonnay

BRAISED BEEF WITH ASPARAGUS AND WHITE ONION

Sagrantino di Montefalco, 'Collepiano', Arnaldo-Caprai, 2011
Sagrantino

A TIRAMISU WITH A TWIST, BAILEYS CREAM AND MILK CHOCOLATE

Moscato Rosa, Zeni, 2016
Moscato

HARMONY

TASTING MENU

€280 PER PERSON

PAIRED WITH SOMMELIER'S WINE SELECTION

€280 PER PERSON

THE TASTING MENU IS DESIGNED TO BE
ENJOYED BY THE WHOLE TABLE.

MIXED HERB EXTRACT

Biancolella d'Ischia, 'Ten. Frassitelli', Casa d'Ambra, 2017
Biancolella

SCALLOPS, MANGO AND PASSION FRUIT

Biancolella d'Ischia, 'Ten. Frassitelli', Casa d'Ambra, 2017
Biancolella

LANGOUSTINE VARIATION

Sauvignon, 'Ronco delle Mele', Venica, 2017
Sauvignon

GRAN RISERVA RISOTTO WITH ALMOND, CURRY AND RED PRAWNS

Sauvignon, 'Ronco delle Mele', Venica, 2017
Sauvignon

VEAL BROTH RAVIOLI AND HORSERADISH

Ferentano, Famiglia Cotarella, 2015
Roschetto

CRISPY RED MULLET, SEAWEED TARTARE AND KALAMATA OLIVES

Ferentano, Famiglia Cotarella, 2015
Roschetto

LAMB WITH CARROTS AND SPINACH

Chianti Classico, Gran Selezione, San Lorenzo, Castello di Ama, 2014
Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera

A TIRAMISU WITH A TWIST, BAILEYS CREAM AND MILK CHOCOLATE

Moscato Rosa, Zeni, 2016
Moscato

If you suffer from any food allergies, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.
An allergen list is available upon request. According to the working requirements, food may be subjected to blast chilling up to -18°.
Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product. Tax and service charge are included.