





## ICONIC SIGNATURE

Terra e Iodio

Carpaccio di Manzo, Ricciola e Caviale

Scarola e Cavolfiori, Limone e Tè Verde

Polpette di Spuntature di Maiale, Ristretto di Ragù Napoletano

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno

Capellini Aglio Olio e Peperoncino, Anguilla Affumicata

Risotto alla Cicoria ripassata, Ostrica piastrata ed Erborinato

Penne Ritorte all'Arrabbiata Mumbai

Spigola al Vapore e Nocciole, Funghi e Tartufo Nero

Sella di Cervo, Rapa Rossa e Melograno

Pollo alla Romana in Due Culture

Dolce Mozzarella di Bufala

Caprese di Zucca, Arance Amare e Gelato di Caprino

Babà al Cacao e ghiacciato alle Banane

5 PIATTI A VOSTRA SCELTA € 150

ABBINAMENTO VINI € 60

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 40

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

In copertina l'opera realizzata dall'artista Matteo Giuntini per Idyllo by Apreda



## SPEZIALE...LA NUOVA ROTTA

€ 170

Calamaretti, Finocchi e Tamarindo

Baccalà, Cocco e Cime di Rapa

Radicchio e Moscardini al vino Rosso

Spaghetti spezzati e Scampi, Cavolfiori e Anice Nero

Triglia in brodetto di Cavoli e Molluschi

Noci, Indivia caramellata e Caffè

ABBINAMENTO VINI € 80

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 50

## IDYLLIO'S BUTTERFLY

€ 130

Una farfalla che vola da un menù all'altro.  
Un percorso degustazione di quattro piatti, incluso il dessert,  
a vostra scelta o consigliati dal nostro Chef  
dai due menù degustazioni.

PIATTO EXTRA € 30

ABBINAMENTO VINI € 50

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 30

## GREEN BUTTERFLY

PERCORSO VEGETARIANO DI 5 PORTATE € 150

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento delle temperature al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.  
I nostri menù contengono allergeni. Qualora abbia intolleranze o allergie, la preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

# SPECIALI AL TARTUFO BIANCO

## WHITE TRUFFLE SPECIALS



PREZZO DEL TARTUFO BIANCO DA AGGIUNGERE  
WHITE TRUFFLE PRICE TO BE ADDED

€ 10 AL GRAMMO/PER GRAM

Golden Egg e Funghi  
Golden Egg and Mushrooms

Tagliolini alle Noci e Miso Bianco  
Tagliolini with Walnuts and White Miso

Bavetta di Manzo, Verza e Fagioli  
Beef Flank Steak, Cabbage and Beans

Gelato all'Indivia caramellata, Cioccolato e Pecan  
Caramelized Endive Ice Cream, Chocolate and Pecan Nuts

PIATTO DA AGGIUNGERE IN DEGUSTAZIONE  
ADDITIONAL DISH TO INCLUDE IN THE TASTING MENU

+ PREZZO DEL TARTUFO BIANCO  
+ WHITE TRUFFLE PRICE