





ICONIC SIGNATURE

Carpaccio di Manzo laccato alla Pizzaiola e Caviale

Baccalà, Cocco e Cime di Rapa

Scarola, Cavolfiori e Te Verde

Cappellotti di Parmigiano e Brodo di Tonno

Spaghetti spezzati, Scampi e Broccoli Siciliani

Risotto alla Cicoria, Ostrica piastrata ed Erborinato

Ravioli di Quaglia e Zafferano alla Carbonara

Spigola al Cartoccio, Tartufo & Tartufi

Pollo alla Romana in Due Culture

Sella di Cervo, Rapa Rossa e Melograno

Dolce Mozzarella di Bufala

Delizia al Limone, Limone, Limone...

Baco... Caffè, Ricotta e Bergamotto

5 PIATTI A VOSTRA SCELTA € 160

PIATTO EXTRA € 40

ABBINAMENTO VINI € 80

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 60

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



ECO DAL MARE

SAPIDITÀ ESSENZIALI VOL.3

Terra e Iodio

Seppia, la sua Esca e Peperone Crusco

Scorfano ai Tre Anici e Minestra Maritata

Tubetti, Fagioli e Canocchie

Merluzzetto, Granseola e Shitake

Triglia, Molluschi e Finferli

Melone Invernale, Caramello e Cardamomo Nero

PERCORSO DI 7 PORTATE € 180

ABBINAMENTO VINI € 100

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 70

IDYLLIO'S BUTTERFLY



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 degustazione.

4 PORTATE € 150

PIATTO EXTRA € 40

ABBINAMENTO VINI € 70

ABBINAMENTO ANALCOLICO € 50

GREEN BUTTERFLY

PERCORSO VEGETARIANO DI 5 PORTATE € 160





ICONIC SIGNATURE

Beef Carpaccio Pizzaiola Style and Caviar

Salted Cod, Coconut and Turnip Tops

Escarole, Cauliflower and Green Tea

Parmesan Cheese Ravioli and Tuna Broth

Broken Spaghetti with Langoustines and Sicilian Broccoli

Chicory Risotto, Seared Oyster and Blue Cheese

Quail and Saffron Ravioli, "Carbonara" sauce

Jacked Sea Bass, "Truffle & Truffles"

Two Cultures Roasted Roman Chicken

Saddle of Venison, Red Beetroot and Pomegranate

Sweet Buffalo Mozzarella

Lemon Delice: Lemon, Lemon, Lemon...

Silkworm (Baco): Coffee, Ricotta, and Bergamot

5 COURSES OF YOUR CHOICE € 160

ADDITIONAL COURSE € 40

WINE PAIRING € 80

NON-ALCOHOLIC PAIRING € 60

THE TASTING MENU IS MEANT
FOR ALL THE TABLE'S GUESTS



WHISPER OF THE SEA

ESSENTIAL FLAVOURS VOL.3

Earth and Iodine

Cuttlefish, its Bait and Crusco Pepper

Rockfish with Three Anises and Minestra Maritata

Tubetti Pasta, Beans and Mantis Shrimp

Cod, Crab and Shitake Mushrooms

Red Mullet, Shellfish and Girolle Mushrooms

Winter Melon, Caramel and Black Cardamom

7 COURSES TASTING MENU € 180

WINE PAIRING € 100

NON-ALCOHOLIC PAIRING € 70

IDYLLIO'S BUTTERFLY



Flying Butterfly from one menu to another.
Tasting menu of four dishes, dessert included,
chosen by you, or suggested by our Chef
from the two menus above.

4 COURSES € 150

ADDITIONAL COURSE € 40

WINE PAIRING € 70

NON-ALCOHOLIC PAIRING € 50

GREEN BUTTERFLY

5 COURSES VEGETARIAN MENU € 160