

il Becco

ANTIPASTI

I NOSTRI PESCI CRUDI <i>Fresh raw fish, sprouts, olive oil and different salts</i>	\$390	ASTICE E BURRATA <i>Lobster, Burrata and white asparagus salad</i>	\$360
I FRITTI CLASSICI DEL BECCO <i>Ricotta cheese stuffed zucchini flowers and battered Parmesan cheese Hors d'oeuvres</i>	\$180	I NOSTRI SALUMI <i>Special selection of Italian cold cuts with Grana Padano rocks</i>	\$330
LE OSTRICHE <i>Oysters, Salicornia crème, EVO Oil gelée, and lime foam</i>	\$210	PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA CAMPANA <i>Prosciutto and water buffalo Mozzarella</i>	\$430
CARPACCIO DI MANZO RIVISTO <i>Beef fillet Carpaccio, Parmesano cheese Vellutata, 36 Months aged</i>	\$230	LE BRUSCHETTE <ul style="list-style-type: none">• Foie gras and fig marmalade• Robiola and Prosciutto• Goat cheese, black truffles and Speck	\$108
INSALATA TIEPIDA DI MARE <i>Seafood salad, crispy vegetables and smoked oil</i>	\$255		

* THE CONSUMPTION OF RAW SEAFOOD AND FISH IS DONE ENTIRELY AT THE CLIENT'S OWN RISK.

LE ZUPPE

VELLUTATA DI PATATE, OVETTO DI QUAGLIA CON ESSENZA DI TARTUFO <i>Potato crème, truffle essence and a quail egg</i>	\$170	CAPPUCCINO D'ARAGOSTA <i>Lobster Cappuccino, potato foam, Parmesan cheese and cuttlefish ashes</i>	\$220
MINISTRONE <i>Vegetable soup with a rice cloud</i>	\$130		

INSALATE

MISTA CON GERMOGLI, PACHINO E FIORI COMMESTIBILI <i>Mixed organic lettuces, cherry tomatoes, sprouts and edible flowers</i>	\$140	DI RUCOLA, FRAGOLE E SCAGLIE DI PARMIGIANO <i>Arugula salad with strawberries and Grana Padano</i>	\$160
INSALATA DI BARBABIETOLE E MIELE AL TARTUFO <i>Beetroot salad and truffle honey</i>	\$180		

RISOTTO

RISOTTO E GAMBERI DI PROFONDITA <i>Deep-sea shrimp and pink pepper risotto</i>	\$330	RISOTTO E PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE <i>Red Heifer 36 months Parmesan cheese risotto</i>	\$295
RISOTTO OSTRICHE E NERO DI SEPIA <i>Oysters and cuttlefish ink risotto</i>	\$260	RISOTTO, CARCIOFI E PISTACCHI <i>Artichoke and pistachio risotto</i>	\$260

PASTE FRESCHE

RAVIOLI DI ROBIOLA E MANDORLE CROCCANTI <i>Robiola cheese, almonds and nutmeg ravioli</i>	\$230	SPAGHETTI ALLA CHITARRA E SCAMPI <i>Spaghetti alla chitarra (guitar-cut pasta) and sea crawfish</i>	\$440
AGNOLOTTI RIPIENI CON RAGÚ DI SPUGNOLE <i>Agnolotti stuffed with three meats and Morchella ragoût</i>	\$285	PAPPARDELLE AL RAGÚ D'AGNELLO, RICOTTA E FOGLIA DI MENTA <i>Pappardelle with lamb ragoût and mint perfumed ricotta</i>	\$260

PASTE DI GRANO DURO

PACCHERI, TONNO FRESCO E CAVIALE <i>Paccheri with raw tuna and caviar</i>	\$290	BAVETTE CON GAMBERONI DELL'ATLANTICO ED IL SUO RISTRETTO <i>Bavette with Atlantic shrimp and shellfish coral</i>	\$370
SPAGHETTI BURRATA, PACHINO E GERMOGLI DI BASILICO <i>Spaghetti with Burrata, cherry tomato and basil</i>	\$240	LINGUINI, ARAGOSTA E PECORINO <i>Linguini with lobster and Pecorino cheese</i>	\$440

PESCE

ORATA DEL MEDITERRÁNEO E CARCIOFI AL FORNO <i>Mediterranean sea bream, artichoke sauce and Salicornia</i>	\$398	BRANZINO AL SALE <i>Branzino baked in salt, vintage oil and Mediterranean lemon</i>	\$460
TONNO E ASPARAGI DI MARE <i>Tuna, crispy Salicornia and artichoke confit</i>	\$340		

CARNE

STRACOTTO DI COSTOLETTE <i>Short-rib Stracotto, potato purée and garden vegetables</i>	\$395	FILETTO DI MANZO E CENERI DELL'ORTO <i>Beef fillet, vegetable ashes and Modena aged balsamic vinegar</i>	\$450
TAGLIATA ALLA SALVIA <i>Beef Tagliata, sage and rustic potatoes</i>	\$395		

* ALL OUR DISHES HAVE A SPECIAL ELABORATION PROCESS; THEREFORE, THEIR RECIPES CAN NOT BE MODIFIED. THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.

IL TARTUFO

FRESH BLACK TRUFFLE
5g \$440 / 10g \$790

CARNE BATTUTA AL COLTELLO
*Fresh raw beef meat cutted
with knife*

TAGLIOLINI BURRO E PARMIGIANO
*Homemade pasta with butter
and parmesan cheese*

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA
*Ravioli stuffed with burrata
cheese*

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI
Risotto with porcini