Antipasti

Carpaccio di Wagyu, grano saraceno, funghi shitake e maionese al te nero affumicato *€ 24.-*

Luccio mantecato, gazpacho al pompelmo rosa, sedano, cipolla marinata e caviale *€ 24.-*

Zucca e nocciole (crema di zucca arrosto, zucca marinata, spuma alle nocciole e spugna alla nocciola) *€ 22.-*

Capesante arrostite, pancetta dolce affumicata e crema di castagne *€ 24.-*

Insalata di verdure marinate al pesto di basilico, coda di astice e cozze *€ 25.-*

Uovo a 65°, soffice di patate, funghi e missoltino *€ 22.-*

Primi piatti

Raviolo gratinato di porri e zucca, fonduta di Castelmagno e fondo di sedano rapa *€ 25.-*

Canederli di pane e ricotta ai fiori ed erbe estive, crema di ortiche, trota marinata e uova di trota *€ 25.-*

Maccheroncini di grano arso con ragù di carne alla napoletana, ricotta stagionata, crema di piselli e basilico *€ 25.-*

Tortelli con ripieno di coniglio e scarola al burro e acciughe *€ 25.-*

Risotto mantecato con crema di porcini, aglio nero fermentato, prezzemolo e lamponi *€ 25.-*

Secondi Piatti

Carrè di agnello in crosta di erbe e fiori
con patata mantecata al "grasso d'alpe" *€ 35.-*

Controfiletto di black Angus,
purea di broccolo romanesco e gremolata al missoltino *€ 35.-*

Quaglia farcita alle erbe con finferli e patate *€ 35.-*

Costoletta di vitello panata con insalata di cavolfiore arrosto,
crema al latte di mandorla e polvere di capperi *€ 35.-*

Filetto di salmerino al burro e salvia *€ 35.-*

Trancio di luccioperca glassato all'aceto balsamico di Modena
con verdure arrostite *€ 35.-*

Piovra arrostita e baccalà in olio di cottura con vellutata di pesce e
patate allo zafferano, pomodorini e germogli *€ 35.-*

Dolci

Frolla bretone con nemelaka al limone e gelato ai fichi d'india
€ 12.-

Tortino al cioccolato e pepe di Sarawak
e gelato alla vaniglia Tahiti (15 min) € 12.-

Semifreddo alle nocciole ed amaretti con mele caramellate al Calvados
€ 12.-

Meringata scomposta con mousse di marroni
e zuppetta al frutto della passione € 12.-

Cioccolato, pere e pistacchio (cremoso al cioccolato, pere alla grappa
e gelato ai pistacchi)
€ 12.

I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine
o dai nostri chefs sottoposti ad abbattitura
per preservare le caratteristiche organolettiche e la propria salubrità