

le degustazioni

i menu degustazione sono per tutto il tavolo. il prezzo è a persona.
i menu includono amuse-bouche e piccola pasticceria finale.

CHEF

Affidatevi alla fantasia del nostro chef e della cucina per un percorso dagli antipasti ai dolci, più amuse-bouche e piccola pasticceria, fatto di sapori e sensazioni

sei portate	66
cinque portate	60

COMPONILO TU

create il vostro percorso di quattro portate, dall'antipasto al dolce, per scoprire i sapori della nostra cucina

degustazione vini in abbinamento quattro calici	32
----------------------------------------------------	----

le selezioni

assaggi da condividere tra affinati, stagionati e produzioni d'autore, perfette per iniziare o concludere il vostro percorso.

BURRO & ALICI alici del cantabrico selezione "rosalita", burro dolce di Normandia, pane caldo (1,4,7)	16
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

CAVIALE "BAERII PRUNIER" 10gr mascarpone artigianale, pan brioche (1,3,4,7)	28
---------------------------------------------------------------------------------------	----

PESCE SPADA DI SARDEGNA 100gr affumicatura con legno di corbezzolo yogurt greco, senape, sedano (4,7,9,10)	20
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

"JAMÓN IBERICO" prosciutto iberico tagliato a mano, cetriolini, cipolla rossa in agrodolce	18
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

FORMAGGI AGRICOLI

una selezione sempre diversa dei più buoni e particolari formaggi italiani e da tutto il mondo serviti con mostarde artigianali & miele. (7,10)

tre pezzi	14
cinque pezzi	19
sette pezzi	24

antipasti

- GAMBERI & GORGONZOLA** 19
crudo di gamberi, carote, gorgonzola, mele, menta (2,7)
- SGOMBERO TONNATO** 18
sgombro affumicato, salsa tonnata, cavolfiore,
cipolla in agrodolce, riso soffiato, garum di pesce (2,3,4,9,14)
- CIPOLLA & ROBIOLA** 16
cipolla caramellata, sedano rapa, robiola di Roccaverano,
vinaigrette di fichi secchi, noci, aceto balsamico (7,8,10)
- BRUSCHETTA ROSSINI** 20
pan brioche, battuto di manzo, foie gras, madeira,
mostarda di fichi, polvere di caffè (1,3,6,7,10,12)

primi

le paste fresche sono fatte in casa

- SPAGHETTI** 19
burro, alici, rapa rossa, kefir, crudo di gamberi (1,2,4,7)
- RISOTTO** 20
zucca, amaretti, mostarda di cremona,
gorgonzola, aceto balsamico (3,7,8,9,10)
- BOTTONI** 21
ripieni di selvaggina e foie gras,
carote, funghi, e arancia (1,3,7,9,12)

secondi

- RICCIOLA & TERIYAKI** 24
asparagi, salsa bernese (3,4,6,7)
- TONNO ALLA DIAVOLA** 23
tataki di tonno, salsa piccante, crema di broccoli affumicati,
panna acida, kiwi (4,7)
- FILETTO DI MAIALE IBERICO** 25
mele, radicchio, nocciole (8,9,10)
- AGNELLO AL PEPE VERDE** 24
controfiletto d'agnello,
salsa al pepe verde, cime di broccoli (7,9,10,12)

- pane** 3
cestino di pani fatti in casa con farine biologiche

tasting menu

please note, the tasting menu must be ordered for the whole table.
the price is per person. amuse-bouche and petit fours are included.

CHEF

entrust yourselves to the creativity of our chef and kitchen
for a five-course tasting menu, from appetizers to dessert, plus
amuse-bouche and petit fours, filled with flavors and sensations

six courses	66
five courses	60

COMPONILO TU

create your own tasting menu of four courses,
from starter to dessert, to discover our product and cooking

wine pairing four glasses	32
------------------------------	----

selection

A selection of shared tastings among aged, refined, and signature
artisanal productions, perfect for starter or to concludes the meal.

BUTTER & ANCHOVIES 16

cantabrian anchovies "rosalita" selection
Normandie butter, warm bread (1,4,7)

"BAERII PRUNIER" CAVIAR 10gr 28

artisanal mascarpone, brioche bread (1,3,4,7)

SARDINIAN SWORDFISH 100gr 20

smoked with strawberry tree wood,
greek yogurt, mustard, celery (4,7,9,10)

"JAMÓN IBERICO" 18

hand-cut Iberian ham, gherkins,
sweet-and-sour red onion

CHEESES

an ever-changing selection of the best cheeses selected from italy
and all over the world served with artisanal mustards and honey (7,10)

three pieces	14
five pieces	19
seven pieces	24

starter

SHRIMPS & GORGONZOLA CHEESE	19
raw shrimps, carrot, gorgonzola cheese, apple, mint (2,7)	
SMOKED MACKEREL	18
smoked mackerel, tuna mayonnaise sauce, cauliflower, sweet & sour onion, puffed rice, garum fish sauce (2,3,4,9,14)	
ONION & GOAT CHEESE	16
caramelized onion, robiola di Roccaverano goat cheese, celeriac puree, dry figs vinaigrette, walnuts, balsamic vinegar (7,8,10)	
ROSSINI BRUSCHETTA	20
brioche bread, beef tartare, foie gras, madeira wine sauce, figs mustard, coffee dust (1,3,7,10,12)	

pasta

THE FRESH PASTA ARE HOUSEMADE

SPAGHETTI	19
butter, anchovies, beetroot, kefir, raw shrimps (1,2,4,7)	
RISOTTO	20
pumpkin, amaretti crumble, cremona fruits mustard, gorgonzola cheese, balsamic vinegar (3,7,8,9,10)	
BOTTONI	21
stuffed with game meat and foie gras, carrots cream, mushrooms, and orange (1,3,7,9,10)	

main course

AMBERJACK FISH & TERIYAKY	24
asparagus, béarnaise sauce (3,4,6,7)	
"DIAVOLA" TUNA	23
tuna tataki, spicy "diavola" sauce, smoked broccoli cream, sour cream, kiwi (4,7)	
IBERIAN PORK FILLET	25
apple, red chicory, hazelnuts (8,9,10)	
LAMB & GREEN PEPPER	24
lamb sirloin with green peppercorn sauce, broccoli (7,9,10,12)	

bread

housemade sourdough bread selection	3
-------------------------------------	---

le degustazioni tasting menu

I MENU DEGUSTAZIONE SONO PER TUTTO IL TAVOLO. IL PREZZO È A PERSONA. I MENU INCLUDONO AMUSE-BOUCHE E PICCOLA PASTICCERIA FINALE.

PLEASE NOTE, THE TASTING MENU MUST BE ORDERED FOR THE WHOLE TABLE. THE PRICE IS PER PERSON. AMUSE-BOUCHE AND PETIT FOURS ARE INCLUDED.

CHEF

affidatevi alla fantasia del nostro chef e della cucina per un percorso di cinque portate, dagli antipasti ai dolci, più amuse-bouche e piccola pasticceria, fatto di sapori e sensazioni

entrust yourselves to the creativity of our chef and kitchen for a five-course tasting menu, from appetizers to dessert, plus amuse-bouche and petit fours, filled with flavors and sensations

six courses	66
five courses	60

COMPONILO TU

create il vostro percorso di quattro portate, dall'antipasto al dolce, per scoprire i sapori della nostra cucina

create your own tasting menu of four courses, from starter to dessert, to discover our product and cooking

54

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO WINE PAIRING

Quattro calici *Four glasses*

32

le selezioni selection

PERFETTE COME ANTIPASTO O COME CONCLUSIONE DELLA VOSTRA CENA
PERFECT FOR STARTER OR TO CONCLUDES THE MEAL

ALICI DEL CANTABRICO "ROSALITA" 16
burro montato ai lamponi, pane caldo

CANTABRIAN ANCHOVIES "ROSALITA"
whipped raspberry butter, warm bread

CAVIALE "BAERII PRUNIER" 10gr 28
mascarpone artigianale, pan brioche

"BAERII PRUNIER" CAVIAR 10gr
artisanal mascarpone, brioche bread

PESCE SPADA DI SARDEGNA 100gr 20
affumicatura con legno di corbezzolo
yogurt greco, senape, sedano

SARDINIAN SWORDFISH 100gr
smoked with strawberry tree wood,
greek yogurt, mustard, celery

"JAMÓN IBERICO" 18
prosciutto iberico tagliato a mano,
cetriolini, cipolla rossa in agrodolce

HAND-CUT IBERIAN HAM,
gherkins, sweet-and-sour red onion

FORMAGGI AGRICOLI *CHEESES*

Una selezione sempre diversa dei più buoni e particolari formaggi italiani e da tutto il mondo serviti con mostarde artigianali e miele

An ever-changing selection of the best cheeses selected from Italy and all over the world served with artisanal mustards and honey

tre pezzi	three pieces	14
cinque pezzi	five pieces	19
sette pezzi	seven pieces	24

antipasti starter

GAMBERI & GORGONZOLA 19

crudo di gamberi, carote, gorgonzola, mele, menta

SHRIMPS & GORGONZOLA CHEESE

raw shrimps, carrot, gorgonzola cheese, apple, mint

"SGOMBRO TONNATO" 18

sgombro affumicato, salsa tonnata, cavolfiore, cipolla in agrodolce, riso soffiato, garum di pesce

SMOKED MACKEREL & TUNA

smoked mackerel, tuna mayonnaise sauce, cauliflower, sweet & sour onion, puffed rice, garum fish sauce

CIPOLLA & ROBIOLA 16

cipolla caramellata, sedano rapa, robiola di Roccaverano, vinaigrette di fichi secchi, noci, aceto balsamico

ONION & GOAT CHEESE

caramelized red onion, celeriac puree, robiola di Roccaverano goat cheese, dry figs vinaigrette, walnuts, balsamic vinegar

BRUSCHETTA ROSSINI 20

pan brioche, battuto di manzo, foie gras, madeira, mostarda di fichi, polvere di caffè

brioche bread, beef tartare, foie gras,

madeira wine sauce, figs mustard, coffee dust

primi pasta

LE PASTE FRESCHES SONO FATTE IN CASA *THE FRESH PASTA ARE HOUSEMADE*

SPAGHETTI 19

burro, alici, rapa rossa, kefir, crudo di gamberi

butter, anchovies, beetroot, kefir, raw shrimps

RISOTTO 20

zucca, amaretti, mostarda di cremona, gorgonzola, aceto balsamico

pumpkin, amaretti crumble, Cremona fruits mustard,

gorgonzola cheese, balsamic vinegar

BOTTONI 21

ripieni di selvaggina e foie gras, carote, funghi, e arancia

stuffed pasta with game meat and foie gras, carrots cream, mushrooms, and orange

secondi main course

RICCIOLA & TERIYAKI asparagi, salsa bernese	24
<i>AMBERJACK FISH & TERIYAKY</i> <i>asparagus, béarnaise sauce</i>	24
TONNO ALLA DIAVOLA Tataki di tonno, crema di broccoli affumicati, panna acida, kiwi <i>"DIAVOLA" TUNA</i> <i>tuna tataki, spicy "diavola" sauce, smoked broccoli cream,</i> <i>sour cream, kiwi</i>	23
FILETTO DI MAIALE IBERICO mele, radicchio, nocciole <i>IBERIAN PORK FILLET</i> apple, red chicory, hazelnuts	25
AGNELLO & PEPE VERDE controfiletto d'agnello, salsa al pepe verde, cime di broccoli <i>LAMB & GREEN PEPPER</i> <i>lamb sirloin with green peppercorn sauce, broccoli</i>	24
pane cestino di pani fatti in casa con farine biologiche <i>bread</i> <i>housemade sourdough bread selection</i>	3

dolci dessert

TASTE OF SICILY Spuma di ricotta dolce, sorbetto alla pera, agrumi canditi, mandorle di Avola <i>Sweet ricotta mousse, pear sorbet, candied citrus, Avola almonds</i>	10
ITALIAN PISTACCHIO Parfait al pistachio, pannacotta, sorbetto alle fragole, fragole sciroppate <i>Pistacchio parfait, pannacotta, strawberries sorbet, strawberries in syrup</i>	12
THE LASTFUL TARTE Tartelletta ripiena di namelaka al cioccolato, caramello, sorbetto al mango e passion fruit <i>Shortcrust tart, chocolate namelaka filling,</i> <i>caramel, mango and passion fruit sorbet</i>	13
DARK COFFEE & CHERRY ganache montata al caffè arabica Etiope "Moka Guji", sorbetto alla ciliegia, crumble al cacao, ciliegie sciroppate, spuma al mascarpone <i>"Moka Guji" Ethiopian Arabica coffee whipped ganache, cherries sorbet,</i> <i>cocoa crumble, in syrup cherries, mascarpone cheese foam</i>	11

(Ingredients in brackets are allergen codes.)

tasting menu

please note, the tasting menu must be ordered for the whole table. the price is per person. amuse-bouche and petit fours are included.

CHEF

courses selected by our chef from amuse to petit fours

six courses	66
five courses	60

COMPONILO TU 54

create your own tasting menu of four courses, from starter to dessert, to discover our product and cooking

wine pairing	32
four glasses	

selection

A selection of shared tastings among aged, refined, and signature artisanal productions, perfect for starter or to concludes the meal.

BUTTER & ANCHOVIES	16
cantabrian anchovies "rosalita" selection	
Normandie butter, warm bread (1,4,7)	
"BAERII PRUNIER" CAVIAR	28
artisanal mascarpone, brioche bread (1,3,4,7)	
SMOKED OVEN-BAKED PANCETTA	13
gherkins, sweet-and-sour red onion	
DUCK SPECK	15
orange pearls, balsamic vinegar	
"JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBERICO"	18
hand-cut Iberian ham	
CHEESES	
an ever-changing selection of the best cheeses selected from italy and all over the world served with artisanal mustards and honey (7,10)	
three pieces	15
five pieces	20
seven pieces	25