

# 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*

**SALMONE NORVEGESE 100gr** 20  
affumicatura artigianale locale,  
yogurt greco, senape, sedano

*NORVEGIAN SALMON 100gr*  
*locally artisanal smoked,*  
*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*

### POLPO & PEPERONI 19

polpo rosticciato, crema di peperoni, burrata, olive, menta

*OCTOPUS & PEPPERS*

*roasted octopus, pepper cream, burrata, olives, mint*

### 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*

### CONIGLIO COME UNA PORCHETTA 18

sella di coniglio disossata, erbe aromatiche, lardo, carciofo arrosto

*herb-infused boneless rabbit saddle, cured lard, roasted artichoke*

## primi pasta

LE PASTE FRESCHE 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 20

ripieni di selvaggina, carote, funghi, e arancia

*stuffed pasta with game meat, carrots cream, mushrooms, and orange*

## secondi main course

<b>RICCIOLA &amp; TERIYAKI</b> asparagi, salsa bernese	24
<i>AMBERJACK FISH &amp; TERIYAKY</i> <i>asparagus, béarnaise sauce</i>	
<b>TONNO ALLA DIAVOLA</b> 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
<b>FILETTO DI MAIALE IBERICO</b> mele, radicchio, nocciole <i>IBERIAN PORK FILLET</i> apple, red chicory, hazelnuts	25
<b>AGNELLO &amp; PEPE VERDE</b> controfiletto d'agnello, salsa al pepe verde, cime di broccoli <i>LAMB &amp; GREEN PEPPER</i> <i>lamb sirloin with green peppercorn sauce, broccoli</i>	24
<b>pane</b> cestino di pani fatti in casa con farine biologiche <i>bread</i> <i>housemade sourdough bread selection</i>	3

## dolci dessert

<b>DARK COFFEE &amp; CHERRY</b> ganache montata al caffè arabica Etiope “ Moka Guji”, sorbetto alla ciliegia, crumble al cacao, ciliegie sciropate, spuma al mascarpone <i>“Moka Guji” Ethiopian Arabica coffee whipped ganache,</i> <i>cherries sorbet, cocoa crumble, in syrup cherries, mascarpone foam</i>	11
<b>PISTACCHIO &amp; FRAGOLA</b> parfait al pistachio, pannacotta, sorbetto alle fragole, fragole sciropate pistacchio parfait, pannacotta, strawberries sorbet, strawberries in syrup	12
<b>SICILIA</b> spuma di ricotta dolce, sorbetto alla pera, agrumi canditi, mandorle di avola, capperi  sweet ricotta mousse, pear sorbet, candied citrus, Avola almonds, capers	11
<b>“CHEESECAKE”</b> Frolla ripiena di namelaka al cioccolato bianco, lamponi, sorbetto ai lamponi, spuma di formaggio  shortcrust tart, white chocolate namelaka filling, raspberries, raspberries sorbet, sweet cheese foam	12