

le degustazioni tasting menu

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

*PLEASE NOTE, THE TASTING MENU MUST BE ORDERED FOR THE WHOLE TABLE.
THE PRICE IS PER PERSON. WELCOME BITE AND PETIT FOURS ARE INCLUDED.*

CHEF

66

affidatevi alla fantasia del nostro chef e della cucina
per un percorso di cinque portate, dagli antipasti ai dolci, più
benvenuto 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
welcome bite and petit fours, filled with flavors and sensations*

COMPONILO TU

58

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*

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"

burro dolce di Normandia, pane caldo

17

CANTABRIAN ANCHOVIES "ROSALITA"

Normandie butter, warm bread

CAVIALE "BAERII PRUNIER" 10gr

mascarpone artigianale, pan brioche

28

"BAERII PRUNIER" CAVIAR 10gr

artisanal mascarpone, brioche bread

RICCIOLA 100gr

affumicatura artigianale locale,
yogurt greco, senape, sedano

20

AMBERJACK FISH 100gr

*locally artisanal smoked,
greek yogurt, mustard, celery*

"JAMÓN IBERICO"

prosciutto iberico tagliato a mano,
cetriolini, cipolla rossa in agrodolce

16

HAND-CUT IBERIAN HAM,

gherkins, sweet-and-sour red onion

FORMAGGI

20

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

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, peperone arrosto

SMOKED MACKEREL & TUNA

smoked mackerel, tuna mayonnaise sauce, roasted bell pepper

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

TARTARE, SENAPE & RAFANO

18

pan brioche, battuto di manzo, burro alla senape, rafano

TARTARE, MUSTARD & HORSE RADISH

brioche bread, beef tartare, mustard butter, horseradish

CONIGLIO COME UNA PORCHETTA

18

filetto di coniglio, erbe aromatiche, lardo, chutney di albicocche, pak choi

herb-infused rabbit fillet, cured lard, apricot chutney, pak choi

primi pasta

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

SPAGHETTI “MANCINI”

20

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

butter, anchovies, beetroot sauce, kefir, raw shrimps

FETTUCCIA “MANCINI”

22

spuma di cozze, zafferano, ricciola affumicata

mussels foam, saffron, smoked amberjack fish

RISOTTO

20

tartufo estivo, burro acido, polvere di porcini

summer truffle, “sour” butter, porcini dust

BOTTONI

20

di pollo & peperoni, sedano marinato

stuffed pasta, chicken & bell pepper filling, marinated celery

secondi main course

POLPO VERACE ARROSTO 25
taccole, olive, pomodori, patate

ROASTED OCTOPUS
"corallo" green beans, olives, tomatoes, potatoes

TONNO ALLA DIAVOLA 23
Tataki di tonno, crema di zucchine, panna acida, kiwi

"DIAVOLA" TUNA
tuna tataki, spicy "diavola" sauce, zucchini cream, sour cream, kiwi

MAIALE IBERICO 25
mele, radicchio, nocciole

IBERIAN PORK
apple, red chicory, hazelnuts

OCA 26
petto arrosto, torchon di foie gras, salsa ai fichi

GOOSE
roasted breast, foie gras torchon, figs sauce

pane 3
cestino di pani fatti in casa con farine biologiche

bread
housemade sourdough bread selection

dolci dessert

DARK COFFEE & CHERRY 11
ganache montata al caffè arabica Etiope "Moka Guji", sorbetto alla ciliegia, crumble al cacao, ciliegie sciropate, spuma al mascarpone

"Moka Guji" Ethiopian Arabica coffee whipped ganache,
cherries sorbet, cocoa crumble, in syrup cherries, mascarpone foam

PISTACCHIO & FRAGOLA 12
parfait al pistachio, pannacotta, sorbetto alle fragole, fragole sciropate

pistacchio parfait, pannacotta, strawberries sorbet, strawberries in syrup

SICILIA 11
spuma di ricotta dolce, sorbetto alla pera, agrumi canditi, mandorle di avola, capperi

sweet ricotta mousse, pear sorbet, candied citrus, Avola almonds, capers

"CHEESECAKE" 12
Frolla ripiena di namelaka al cioccolato bianco, lamponi, sorbetto ai lampone, mousse al formaggio, crema inglese

shortcrust tart, white chocolate namelaka filling, raspberries, raspberries sorbet, sweet cheese mousse, custurd