

### Da Meditazione

Petto d'oca leggermente affumicato su Croccante di pane ai cereali, emulsione di Zucca arrosto e

Cipolla (1,7,13)

17

Prosciutto Iberico su Cuscino di farina e latte con gelato al parmigiano, Lamponi e

Nocciola (1,7,13)

19

Alici del Cantabrico, pane Datteri e Noci homemade e burro di

Normandia (1,7,4,13)

18

Blini con Caviale Red Selection, burro di Normandia e Panna acida (1,3,4,7)

23

Sashimi di Manzo Extra-Marezzato scottato al tavolo, Tuorlo Bío, Soia e Nocciole (3,13,6)

23

### Per Cominciare

Bufala croccante su crema di Parmigiano Vacche Rosse e gel di Zucca fermentata (1,7)

14

Scampi, Cocco e Passionfruit (4,1)

17

Cannolo con maialino nero CBT, radicchio, emulsione allo Yuzu e Edamame (1,3,7)

16

Carpaccio di manzo, spuma di Parmigiano, nocciola, miele, castagne e

datteri (1,7)

16

Baccalà pastellato croccante, cavolo viola e Yogurt aromatizzato all'erba

cipollina (1,3,4,7)

15

### Primi

Gnocchi alla romana, blu di Bufala, emulsione di melograno e radicchio (1,3,7)

15

Mezzelune con mantecato di scaglie di tonno essiccato 'Katsuobushi',

Tartare di tonno, soia, Lime e peperoncino dolce (1,3,4,6,7)

17

Linguine di Kamut Felicetti, mousse al burro con Alici del Cantabrico,

Coriandolo, Cavolfiore e riso bruciato (1,4,7)

16

Fettuccine con castagne, funghi, Aglio nero e oca croccante (1,3,7)

17

Carnaroli mantecato con burro allo Yuzu, caviale e profumo di Litsea (1,4,7)

24

Paccheri con battuto di cortile, Tartufo, ricotta salata, pepe e miele (1,3,7)

16

### Secondi

Polpette di zucca e porro su crema di formaggio di malga, porro

bruciato e gel di carote, Zenzero e miele (1,5,7)

19

Roast-beef di filetto di cervo con spuma di zabaione, Erbe di campo ripassate e

cialde di pane ai cereali con datteri e noci (1,3,7,13)

27

Ricciola affumicata paglia&fieno, avocado, yogurt Curcuma e porro

Glassato (4,13)

24

Sella di coniglio farcita con Gamberoni e speck, salvia, lingua di

gatto alle olive e aria di Liquirizia (1,6,2,9)

24

Polpo e la sua maionese ai Lamponi e sedano rapa in due consistenze (7,14,3)

23

### Le Tentazioni

Selezione di formaggi accompagnati da Confettura di Cipolla e Frutta Secca (7,13)

14

Il nostro Tiramisù (3,7)

9

DolceLuna: Spagna, Rum e Gianduia...(1,3,7,13)

9

Ops! mi è caduto il gelato...'gelato di ultima generazione' creato al tavolo

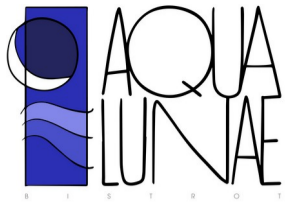
10

Spugna al tè verde, Passion fruit e wasabi (3,13)

10

Soffice al Cioccolato bianco con cuore agli agrumi (10 minuti) (1,3,7,13)

10



### To meditation

Lightly smoked goose breast on crunchy cereal bread, emulsion of roasted pumpkin and onion (1,7)

17

Iberian ham on a flour and milk cushion with parmesan ice cream, raspberries and

Hazelnut (1,7,8)

19

Anchovies from the Cantabrian, Dates and Nuts homemade bread and butter

Normandy(1,7)

18

Blini with Red Selection Caviar, Normandy Butter and Sour Cream (1,3,4,7)

23

Sashimi of Extra-Marbled Beef Seared at the table, Organic Yolk, Soy and Hazelnuts (3,13,6)

23

### Starter

Crunchy Bufala on Vacche Rosse "Parmesan" cream and fermented Pumpkin gel (1,7)

14

Scampi, Coconut and Passionfruit (4,1)

17

Cannoli with CBT black pig, radicchio, Yuzu and Edamame emulsion (1,3,7)

16

Beef carpaccio, Parmesan mousse, hazelnut, Honey, chestnuts and dates (1,7)

16

Crunchy battered cod, purple cabbage and aromatic grass yoghurt

chives (1,3,4,7)

15

### Pasta

Gnocchi alla romana blu di Bufala emulsion of pomegranate and radicchio (1,3,7)

15

Crescents with creamed 'Katsuobushi' dried tuna flakes,

Tuna, soy, Lime and sweet chili tartare (1,3,4,6,7)

17

Linguine di Kamut Felicetti, butter mousse with Cantabrian anchovies,

Coriander, cauliflower and burnt rice (1,4,7)

16

Fettuccine with chestnuts, mushrooms, black garlic and crispy goose (1,3,7)

17

Carnaroli creamed with Yuzu butter, caviar and Litsea perfume (1,4,7)

24

Paccheri with courtyard meat, truffle, salted ricotta, pepe and honey (1,3,7)

16

### Main Courses

Pumpkin and leek meatballs on alpine cheese cream, leek

burnt and carrot gel, ginger and honey (1,5,7)

19

Venison fillet roast beef with egnog mousse, sautéed field herbs and

cereal bread waffles with dates and nuts (1,3,7,13)

27

Smoked yellowtail straw & hay, avocado, turmeric yogurt and leek

Frosted (4,13)

24

Saddle of rabbit stuffed with prawns and speck, sage, little cookie with olives and licorice air (1,6,2,9)

24

Octopus and its raspberry and celeriac mayonnaise in two textures (7,14,3)

23

### The Sweet Temptations

Selection of cheeses accompanied by Onion Jam and Dried Fruit (7,13)

14

Our Tiramisu (3,7)

9

DolceLuna: Spain, Rum and Gianduia ... (1,3,7,13)

9

Oops! I dropped the ice cream ... 'latest generation ice cream' created at the table

10

Green tea sponge, Passion fruit and wasabi (3,13)

10

Soft white chocolate with citrus heart (10 minutes) (1,3,7,13)

10