

Da Meditazione

(1,7,13) *Petto d'Anatra leggermente affumicato su croccante di pane ai Cereali, mousse ai carciofi e zest di Lime*
17

(1,7,13) *Prosciutto Crudo Gran Selezione Riserva, soffice al latte, Gelato al Parmigiano, Nocciola e Passionfruit*
19

(3,6,13) *Sashimi di manzo extra-marezzato scottato al tavolo, tuorlo bio, soia e Nocciole Igp*
23

(1,4,7,13) *Alici del Cantabrico, pane Datteri e Noci e burro di Normandia*
19

(1,3,4,7) *Blini e caviale red selection, burro di Normandia e panna acida*
24

Per Cominciare

(7,13) *Carciofi alla Giudìa emulsione di caprino alle Alghe*
14

(1,7,13) *Bufala croccante su Crema di Parmigiano vacche rosse, Crema di Cicoria ripassata e gel di Carota, Zenzero, Miele*
15

(1,3,7) *Pancake alla rapa rossa, Spuma di mortadella arrosto, Pistacchio e Lime*
16

(4) *Tartare di Polpo arrosto con Patata Viola e Mela*
16

(1,4) *Scampi, Cocco e Passion Fruit*
17

Primi

(1,3,7) Mezzelune al parmigiano, Funghi, Ricotta salata, Mela e pepe affumicato al Ciliegio
17

(1,3,7) Sedani bio Felicetti con quinto/4 di cortile, Porcini, Parmigiano e Liquirizia
16

(1,4,7) Pici acqua e farina con battuto d'Agnello, Spuma di Carciofo arrosto, Caviale di Salmone e
aroma di Menta piperita
17

(1,4,7) Paccheri con vongole, Bottarga di zucca e Spuma allo Zafferano
17

(1,4,7) Carnaroli mantecato al Nero di seppia, Cappesante, emulsione di cime di Rapa ripassate e
Rapa Rossa
18

Secondi

(1,3,7) Polpette di carciofi, Formaggio di malga e Passionfruit
19

(1,3,7) Morbido di maiale nero di Nebrodi CBT, Muffin al Pistacchio e purea di Patate viola al
Cioccolato bianco
25

(7) Roast Beef di cervo, Topinambur in due consistenze e fondo al Guanciale
29

(1,3,7,13) Baccalà croccante, Cavolo viola, Noci, Mele e Miele
22

(1,4,7) Tataki di Tonno marinato e affumicato paglia&fieno, Avocado e Indivia golosa
24

Le Tentazioni

(7,13) Selezione di Formaggi con Composta di cipolla rossa e Frutta secca
16

(3,7) Il nostro Tiramisù
9

(1,3,7,13) DolceLuna versione 1.2 spagna al cacao profumato al rum, crema alla Gianduia,
Nocciole Igp Piemonte e Caramello salato
10

Ops! mi è caduto il gelato... 'gelato di ultima generazione' creato al tavolo
12

(1,3,7,13) Come al cinema: caramello, pop-corn, cocco, gelato al cioccolato bianco e suggestione
di aglio nero
10

(1,3,7) Soffice agli agrumi (12 minuti)
10

To meditation

- (1,7,13) Slightly smoked duck breast on crispy bread with cereals, artichoke mousse and Lime zest
17
- (1,7,13) Prosciutto Crudo Gran Selezione Riserva, soft with milk, Parmesan ice cream, Hazelnut and Passionfruit
19
- (3,6,13) Sashimi of extra marbled beef seared at the table, organic yolk, soy and IGP hazelnuts
23
- (1,4,7,13) Anchovies from the Cantabrian, Dates and Nuts bread and Normandy butter
19
- (1,3,4,7) Blini and red selection caviar, Normandy butter and sour cream
24

Starter

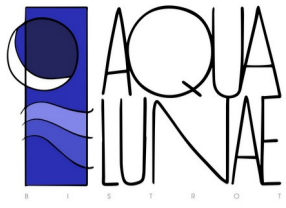
- (7,13) Artichokes alla Giudìa emulsion of goat cheese with seaweed
14
- (1,7,13) Crispy buffalo on red cow Parmesan cream, sautéed chicory cream and gel of Carrot, Ginger, Honey
15
- (1,3,7) Pancakes with beetroot, Roasted mortadella mousse, Pistachio and Lime
16
- (4) Roasted Octopus Tartare with Purple Potato and Apple
16
- (1,4) Scampi, Coconut and Passion Fruit
17

Pasta

- (1,3,7) Mezzelune with parmesan, mushrooms, salted ricotta, apple and cherry smoked pepper
17
- (1,3,7) Felicetti organic celery with fifth / 4 of courtyard, Porcini, Parmesan and Liquorice
16
- (1,4,7) Pici water and flour with Lamb, Roasted Artichoke Foam, Salmon Caviar and
peppermint aroma
17
- (1,4,7) Paccheri with clams, pumpkin Bottarga and Saffron Spuma
17
- (1,4,7) Carnaroli creamed with cuttlefish ink, scallops, sautéed turnip greens emulsion and
Beetroot
18

Main Courses

- (1,3,7) Artichoke meatballs, Alpine cheese and Passionfruit
19
- (1,3,7) Soft black pork from Nebrodi CBT, Pistachio Muffin and purple potato poree White chocolate
25
- (7) Venison Roast Beef, Jerusalem artichoke in two consistencies and Guanciaie base
29
- (1,3,7,13) Crunchy cod, purple cabbage, walnuts, apples and honey
22
- (1,4,7) Tataki of tuna marinated and smoked straw & hay, Avocado and greedy Endive
24



The Sweet Temptations

(7,13) Selection of cheeses with red onion compote and dried fruit
16

(3,7) Our Tiramisù
9

(1,3,7,13) DolceLuna version 1.2 Spain with rum scented cocoa, Giandua cream,
Piedmont Igp hazelnuts and salted caramel
10

Oops! I dropped the ice cream ... 'latest generation ice cream' created at the table
12

(1,3,7,13) Like in the cinema: caramel, popcorn, coconut, white chocolate ice cream
and suggestion of black garlic
10

(1,3,7) Soft citrus fruit (12 minutes)
10