

## Percorsi degustazione

### Imbianca tra le fronde

Benvenuto dello chef

Degustazione olio pluripremiato e sali dal mondo

Bufala croccante su crema di parmigiano vacche rosse, crema di cicoria ripassata e gel di carota zenzero miele

Carciofi alla giudia emulsione di caprino alle alghe

Mezzelune al parmigiano, funghi, ricotta salata, mela e pepe affumicato al ciliegio

Polpette di carciofi, formaggio di malga e passionfruit

Pre dessert

Dolceluna versione 1.2 spagna al cacao profumato al rum, crema alla gianduia, nocciole igp Piemonte e caramello salato

Dolce arrivederci

59

Wine pairing 29 (4 calici)

Per chi crede nel cuore pulsante della Natura, quella Natura verdeggiante che da sé genera vita, la Natura dalle sfumature tenui e dai colori accesi. La mano dell'uomo sceglie il meglio e lo insaporisce con la sua maestria dando un gusto nuovo.

### Tra i pascoli innevati

Benvenuto dello chef

Degustazione olio pluripremiato e sali dal mondo

Bufala croccante su crema di parmigiano vacche rosse, crema di cicoria ripassata e gel di carota zenzero miele

Pancake alla rapa rossa spuma di mortadella arrosto pistacchio e Lime

Pici acqua e farina con battuto d'agnello spuma di carciofo arrosto, caviale di salmone e aroma di menta piperita

Morbido di maiale nero di Nebrodi CBT, muffin al pistacchio e purea di patate viola al cioccolato bianco

Pre dessert

Il nostro tiramisù

Dolce arrivederci

67

Wine pairing 29 (4 calici)

Per chi si innamora dello scoppiettio del fuoco, del muschio umido e morbido, dell'intensità dei sapori, del profumo deciso ed avvolgente...sulla pelle il brivido della carezza di un vento autunnale, al palato la rotondità dell'umami

### Verso la Stella polare

Benvenuto dello chef

Degustazione olio pluripremiato e sali dal mondo

Bufala croccante su crema di parmigiano vacche rosse, crema di cicoria ripassata e gel di carota zenzero miele

Scampi cocco e passion Fruit

Carnaroli mantecato al nero di seppia, cappelante, emulsione di cime di rapa ripassate e rapa rossa

Tataki di tonno marinato e affumicato paglia fieno, avocado e indivia golosa

Pre dessert

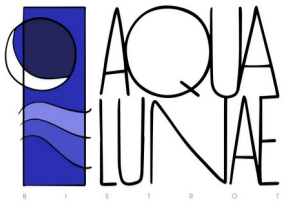
Soffice agli agrumi (12 minuti)

Dolce arrivederci

69

Wine pairing 29 (4 calici)

Per chi incontra la serenità di fronte alla distesa azzurra del mare che si tinge di oro al tramonto, con le reti dei pescherecci cariche di pesce azzurro ed argento tra le conchiglie e la sabbia bagnata. Il piatto diviene tavolozza carica di quei colori e del sapore del mare.



## Taste menù

### White among the foliage

(Vegetarian)

Welcome from the chef

Award-winning oil tasting and salts from the world

Crispy buffalo mozzarella on red cow parmesan cream, sautéed chicory cream and gel  
of carrot ginger honey

Artichokes with goat emulsion with seaweed

Mezzelune with parmesan, mushrooms, salted ricotta, apple and cherry smoked pepper

Meatballs with artichokes, mountain cheese and passionfruit

Pre dessert

Dolceluna version 1.2 spain with rum scented cocoa, gianduia cream, hazelnuts

PGI Piedmont and salted caramel

Sweet goodbye

59

Wine pairing 29 (4 glasses)

For those who believe in the beating heart of Nature, that Nature green that by itself generates life and enough to live.  
The man's hand chooses the better and flavors it with his skill giving a new taste.

### Among the snow-covered pastures

(Meat)

Welcome from the chef

Award-winning oil tasting and salts from the world

Crispy buffalo mozzarella on red cow parmesan cream, sautéed chicory cream and gel  
of carrot ginger honey

Beetroot pancake mousse of roast mortadella, pistachio and lime

Pici water and flour with minced lamb, roasted artichoke foam, salmon caviar and  
peppermint flavor

Soft black pork from Nebrodi CBT, pistachio muffins and purple potato purée al

White chocolate

Pre dessert

Our tiramisu

Sweet goodbye

67

Wine pairing 29 (4 glasses)

For those who fall in love with the crackling of the fire, the moist and soft musk, the intensity of the flavors, of the decisive  
and enveloping scent ... on the skin the thrill of the caress of an autumn wind, the roundness of umami on the palate

### Towards the North Star

(Fish)

Welcome from the chef

Award-winning oil tasting and salts from the world

Crispy buffalo mozzarella on red cow parmesan cream, sautéed chicory cream and gel  
of carrot ginger honey

Coconut scampi and passion fruit

Carnaroli creamed with cuttlefish ink, scallops, emulsion of sauteed turnip greens and  
beetroot

Tataki of marinated and smoked tuna straw hay, avocado and greedy endive

Pre dessert

Soft citrus fruit (12 minutes)

Sweet goodbye

69

Wine pairing 29 (4 glasses)

For those who find serenity in front of the blue expanse of the sea that turns gold at sunset, with the fishing nets full of blue and silver fish  
among the shells and wet sand. The dish becomes a palette full of those colors and the flavor of the sea