

DA MEDITAZIONE TO MEDITATE

Petto d'anatra dolcemente affumicato zucchini, caprino a primavera (1,5,7)
Sweetly smoked duck breast, zucchini, goat cheese in spring

18

Crudo gran selezione riserva e bufala croccante su vernice di rucola (1,7)
Ham, great reserve selection, crunchy buffalo mozzarella and rocket varnish

19

Alici del Cantabrico, burro alla senape, pane home made datteri e noci (1,4,7,9,13)
Anchovies of the Cantabrian, mustard butter, dates and walnuts bread home made

20

Saschimi di manzo extra marezzato scottato al tavolo, tuorlo Bio, soia e nocciole IGP (3,6,13)
Saschimi of extra marbled beef seared at the table, organic yolk, soy and IGP hazelnuts

24

Blini e caviale Red selection, burro allo Yuzu e pepe rosa (1,3,4,7)
Blini and Red selection caviar, Yuzu butter and pink pepper

25

PER COMINCIARE TO BEGIN

Uovo, parmigiano e asparagi (1,3,5,7)
Parmesan, egg and asparagus

17

"Nel bosco": tartare di Fassona, spuma di comte, Mayo d'acciuga e albicocca (1,7,9)
"In the woods": Fassona tartare, foam of comte, Mayo with anchovies and apricot

18

Maialino brado e mela nella dolce cipolla (1,5)
Wild pig and apple in sweet onion

17

Carpaccio di gamberi rossi, Passionfruit e mango (2,4,7)
Red prawn carpaccio, Passionfruit and mango

19

Umami: carpaccio di capperante, midollo e caffè (1,14)
Umami: carpaccio of scallops, marrow and coffee

18

LE PASTE

PASTA

Pappardelle, cime di rapa ripassata, ricotta salata, miele e peperone crusco (1,3,5,7)

Pappardelle with turnip tops and salted ricotta with honey and crusco pepper

17

Paccheri cremosi, con battuto di vitello e jus di cortile al tartufo (1,7)

Creamy paccheri, with veal and truffle jus

18

Matecato di Carnaroli Oschiena al nero, Ciauscolo Stracchino e caviale di salmone (1,4,7)

Cream of Carnaroli rice Oschiena with cuttlefish ink, Ciauscolo Stracchino and salmon caviar

19

Linguine senatore cappelli di Felicetti con profumi di mare e spirulina (1,2,4,7,1)

Linguine senatore cappelli by Felicetti with scents of the sea and spirulina

18

Fagotti con baccalà, bottarga e limone (1,3,4)

Fagotti cod, bottarga and lemon

19

LE PORTATE PRINCIPALI

THE MAIN COURSES

Polpette di zucchine, parmigiano, zafferano e lampone (1,5,7)

Courgette meatballs, parmesan, saffron and raspberry

19

Cubo di manzo top quality in argilla con odori mediterranei, patata viola al cioccolato (5,7)

Top quality beef cube in clay with Mediterranean smells, soft purple potato and white chocolate

26

Roast Beef di cervo, pastinaca allo zenzero e riduzione agli asparagi e guanciale (1,5,7)

Version roast beef, parsnip with ginger and asparagus and bacon reduction

29

Ombrina e gamberoni alla contadina con zafferano, albicocca e patata marinata (2,4,5,7)

Umbrine and peasant-style prawns with saffron, apricot and marinated potato

25

Tataki di tonno marinato e affumicato paglia e fieno, avocado e asparagi golosi (1,7)

Tataki tuna marinated and smoked straw and hay, avocado and greedy asparagus

25

Acqua/water 4- Pane/bread 4- Caffè/coffee 3

LE TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Selezione di formaggi (7)

Cheese selection

16

“La casa di carta” lingotto d'oro al Passionfruit (1,3,7)

“The paper house” Passionfruit gold bar

12

La provocazione : cheesecake al fois gras, datteri, salvia e porto filato (1,3,7)

The provocation: cheesecake with fois gras, sage, dates and porto filato

15

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al rum, cremoso alla gianduia, nocciole IGP (1,7,13)

Dolceluna 2.1 Spain with cocoa scented with creamy rum, gianduia, Piedmont IGP hazelnuts and caramel

10

Il nostro tiramisù (1,3,7)

Our tiramisu

10

Oops! Mi è caduto il gelato: gelato di ultima generazione ai due cioccolato (1,7)

Oops! I dropped the ice cream: latest generation ice cream with two chocolates

12

1	Glutine/gluten	8	Sedano/celery
2	Crostacei/shellfish	9	Senape/mustard
3	uova/egg	10	Anidride solforosa/sulfur dioxide
4	pesce/fish	11	Sesamo/sesame
5	Arachidi/peanuts	12	lupini/lupins
6	Soia/soy	13	Frutta a guscio/nuts
7	latte/milk	14	Molluschi/clams