

## CICLAMINO

“Nel bosco”: tartare di Fassona, gelato al Parmigiano, Mayo d’acciuga, Gel di cipolla  
“In the woods”: Fassona tartare, Parmesan ice cream, anchovy Mayo, red onion gel and capers

Petto d’anatra con spugna soffice di Castagne e Funghi, topinambur e Caprino  
Duck breast with soft chestnut and mushroom sponge, crispy Jerusalem artichoke and dark goat cheese

Linguine Cappelli con battuto, ubriaco al Syrah lenta cottura, Ricotta salata e Miele  
Linguine with minced meat, cooked slow with Syrah, salted ricotta and honey

Fagotti di pasta con Maialino Nero sfilacciato, Pomodoro, curcuma e Pecorino  
Fagotti pasta with black pork frayed in the heart, served on a tomato sauce with turmeric and Pecorino

Cubo di Maialino di Cinta Senese, Zucca, vaniglia, Guanciale e Castagne  
Cinta Senese suckling pig cube with vanilla pumpkin cream and bacon and chestnuts base

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al rum, cremoso alla gianduia, nocciole IGP  
Dolceluna 2.1 Spain with cocoa scented with creamy rum, gianduia, Piedmont IGP hazelnuts and caramel

77

Wine pairing  
29

## DALIA

Sashimi di Salmone Selvaggio marinato dolcemente affumicato su doppia consistenza di Mais  
Sweetly smoked marinated wild salmon sashimi on a double consistency of corn

Polpo bruciato su crema di Patate alla vaniglia, cozze in Tempura e foglie di campo  
Burnt octopus on vanilla Patate cream, Tempura mussels and dried field leaves

Mantecato di Carnaroli Cascina Oschiena con Vongole alla francese  
Carnaroli creamed Cascina Oschiena with French clams

Tagliatelle, Baccalà, limone e Bottarga  
Tagliatelle, cod, lemon and bottarga

Tataki di Tonno marinato e affumicato paglia&fieno, avocado e Indivia glassata  
Tataki of tuna marinated and smoked straw & hay, avocado and glazed endive

Morbido&soffice: Passionfruit, Pistacchio, Lampone e Lavanda  
Soft & fluffy: Passionfruit, Pistachio, Raspberry and Lavender

81

Wine pairing  
29

## VIOLETTA

Bufala croccante, gelato al parmigiano e pomodorini semi-dry  
Crispy buffalo mozzarella, parmesan ice cream and semi-dry cherry tomatoes

Vellutata di Zucca e Zenzero con buche de chèvre, senape, tuorlo Bio croccante e Pera  
Cream of Pumpkin and Ginger with buche de chèvre, mustard, crunchy organic yolk and pear crystal

Gnocchi d'autunno: Castagne, Porcini e Melograno  
Autumn gnocchi: Chestnuts, Porcini and Pomegranate

Linguine "Cappelli" con Caprino, Edamame, Miele e bacche Goji  
Linguine "Cappelli" with Caprino, Edamame, Honey and Goji berries

Polpette di Ceci affumicate servite con crema al Blu di bufala e Porro croccante  
Lightly smoked chickpea meatballs served with buffalo blue cream and crispy leek

Il nostro tiramisù

Our tiramisu

69

Wine pairing

29

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

