

DA MEDITAZIONE TO MEDITATE

Prosciutto Crudo Gran Selezione Riserva e Bufala croccante (1,3,4,7)
Raw Ham Grand Selection Riserva and crunchy buffalo mozzarella

20

Alici del Cantabrico, pane homemade Datteri e Noci e burro alla senape (1,7,4,9)
Anchovies of the Cantabrian, homemade Dates & Walnuts bread and mustard butter

21

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

25

Caviale Red Selection con blini, burro allo Yuzu e pepe rosa (1,4,9,3)
Red Selection caviar with blini, Yuzu butter and pink pepper

27

Petto d'anatra con spugna soffice di Castagne e Funghi, Topinambur e Caprino (1,3,5,7)
Duck breast with soft chestnut and Mushroom sponge, Jerusalem artichokes and Goat Cheese

21

PER COMINCIARE TO BEGIN

Carciofo arrosto con buche de chevre e Bottarga di rosso d'uovo (1,3,7)
Roasted artichoke with buche de chevre and Egg yolk roe

17

Alici croccanti con cuore affumicato e Puntarelle (1,3,5,7)
Crispy anchovies with smoked heart and Chicory

18

Mantecato di Coniglio alla cacciatora con polenta croccante e scarola (1,3,5,7)
Creamed rabbit 'alla cacciatora' with crunchy polenta and escarole

18

Cheviche d'ombrina con broccolo romanesco, Chatney di pomodorini piccanti (4,7)
Croaker cheviche with Romanesco broccoli, Chatney of spicy cherry tomatoes

20

Tartare di manzo con i Profumi dell'inverno: Nocciola Carciofo e spuma di Zabaione (3,7,13)
Beef tartare with the scents of winter: artichoke hazelnut and zabaglione mousse

21

LE PASTE PASTA

Paccheri con ragù di Lenticchie, funghi e croccante di Sedano (1,7,3,8)

Paccheri with lentil ragout, mushrooms and celery Brittle

18

Linguine con battuto d'agnello, carciofi e Yuzu (1,7)

Linguine with lamb chops artichokes and Yuzu

19

Mezzelune con scampì, cime di rapa e bottarga (1,2,4)

Mezzelune with prawns, turnip tops and bottarga

20

Gnocchi "come l'amore" dolce e piccante: 'nduja, Polpo e Stracciatella (1,3,7,5,4)

Gnocchi like love, sweet and spicy, 'nduja, octopus and Stracciatella

20

Carnaroli Cascina Oschiena con limone, Parmigiano, battuta di Vitello e Peperone crusco (1,7,5)

Mantecato di Carnaroli from Oschiena farmhouse with lemon, Parmesan, Veal tartare and bran pepper

22

LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSES

Cavolfiore in tempura dal cuore morbido con crema allo Zafferano e blu di Bufala (1,3,5,7)

Cauliflower in tempura with a soft heart with saffron custard and buffalo blue

22

Tataki di tonno con carote burro e Arancia, Avocado e curcuma (7,4)

Tuna Tataki with Butter Carrots Orange, Avocado and Turmeric

26

Come uno strudel: filetto di Maiale speck e mele, Radicchio e salsa alla Cannella (1,3,7,9)

Like a strudel: pork tenderloin with speck and apples, seared Radicchio and Cinnamon sauce

25

Spiedo di mare arrosto con Cipolla dolce alla Paprica affumicata (2,3,4,5,7)

Roasted seafood skewer with smoked paprika sweet onion

26

Roast beef di cervo, Carciofi, liquirizia e Nocciole (7,13)

Venison roast beef, licorice artichokes and hazelnuts

31

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

LE TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Selezione di formaggi (7)

Cheese selection

18

Cocco, meringa e limone con Crumble salato (1,3,7)

Coconut, meringue and lemon with savory crumble

10

Spuma agli agrumi, granella di amaretti homemade e Cioccolato bianco alla Cannella (1,3,7,13)

Citrus mousse home made macaroon grains and white Chocolate with Cinnamon

10

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

Dolceluna2.1 Spain with cocoa scented with creamy rum, gianduia, Piedmont IGP hazelnuts and caramel

10

Il nostro tiramisù (1,3,7)

Our tiramisu

10

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

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

13

