

## AGRIFOGLIO

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

Linguine con battuto d'agnello, carciofi e Yuzu  
Linguine with lamb chops, artichokes and Yuzu

Carnaroli Cascina Oschiena con limone, Parmigiano, battuta di Vitello e Peperone crusco  
Mantecato di Carnaroli from Oschiena farmhouse with lemon, Parmesan, Veal tartare and bran pepper

Come uno strudel: filetto di Maiale speck e mele, Radicchio scottato e salsa la Cannella  
Like a strudel: pork tenderloin with speck and apples, seared Radicchio and Cinnamon sauce

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

79

Wine pairing

29

## BUCANEVE

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

Mezzelune con scampi, cime di rapa e bottarga  
Mezzelune with prawns, turnip tops and bottarga

Gnocchi" come l'amore" dolce e piccante: 'nduja, Polpo e Stracciatella  
Gnocchi like love, sweet and spicy, 'nduja, octopus and Stracciatella

Tataki di tonno con carote burro e Arancia, Avocado e curcuma  
Tuna Tataki with Butter Carrots Orange, Avocado and Turmeric

Spuma agli agrumi, granella di amaretti homemade e Cioccolato bianco alla Cannella  
Citrus mousse home made macaroon grains and white Chocolate with Cinnamon

79

Wine Pairing

29

## IRIS

Carciofo arrosto con buche de chevre e Bottarga di rosso d'uovo  
Roasted artichoke with buche de chevre and Egg yolk roe

Paccheri con ragù di Lenticchie, funghi e croccante di Sedano  
Paccheri with lentil ragout, mushrooms and celery Brittle

Mantecato di Carnaroli Cascina Oschiena con limone, Parmigiano e Peperone crusco  
Mantecato di Carnaroli from Oschiena farmhouse with lemon, Parmesan and bran pepper

Cavolfiore in tempura dal cuore morbido con crema pasticciera allo Zafferano e blu di Bufala  
Cauliflower in tempura with a soft heart with saffron custard and buffalo blue

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

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

