

## SUNSHINE

Petto d'anatra con spugna soffice all'Albicocca, zafferano e Topinambur  
Duck breast with soft apricot sponge, saffron and Jerusalem artichokes

Ravioli con anatra nel cuore, serviti con battuto d'anatra, Liquirizia e germogli di pisello  
Ravioli with duck essence in the heart, served with minced duck, liquorice and pea sprouts

Gnocchetti al syrah con battuto di cortile e cremoso di Parmigiano al Tartufo  
Syrah gnocchi with courtyard mince and creamy Truffle Parmesan

Incontro romano: croccante di coda alla vaccinara su Cacio e Pepe  
Roman meeting: oxtail brittle on Cacio e Pepe

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

## BLUE MOON

Salmone selvaggio affumicato home made Profumi primaverili e Maio allo Yuzu  
Homemade smoked wild salmon with spring scents and Yuzu Maio

Carnaroli di Oschiena mantecato agli Agrumi, scampi al Lardo di colonnata e Albicocca  
Carnaroli rice from Cascina Oschiena creamed with citrus fruits with scampi with Colonnata lard and Apricot

Linguine Senatore Cappelli con battuto di Pescato fresco e Bottarga  
Linguine Senatore Cappelli with freshly chopped fish and Bottarga

Tataki di tonno con röstì ai Broccoletti, avocado e Curcuma  
Tuna tataki with broccoli röstì, avocado and Turmeric

Croccante meringa, Yuzu, basilico e cioccolato bianco  
Crunchy meringue, Yuzu, basil and white chocolate  
79

Wine Pairing  
29

## STARDUST

Feta croccante con Miele, cipolla all'agro, Olive e pomodorini  
Crunchy Feta with Honey, Sour Onion, Olives and Cherry Tomatoes

Riso carnaroli di cascina Oschiena alla parmigiana e profumi di cacciatora  
Carnaroli rice from Oschiena farmhouse with parmigiana and hunter's Scents

Paccheri al forno con Melanzane golose, pinoli, Uvetta e Basilico  
Baked paccheri with greedy aubergines, pine nuts, raisins and basil

Porro arrosto con blu di bufala fumè su humus di Ceci al basilico  
Roasted leek with smoked buffalo blue on chickpea humus with basil

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granello di amaretti al pistacchio  
homemade, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio

Pistachio, Pistachio, Pistachio: pistachio mousse, with homemade pistachio amaretti grains, Maldon salt and  
pistachio Chocolate

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

Gli alimenti possono tenere traccia di lattosio glutine e frutta secca

