

## UNA SERA D'INVERNO

Petto d'anatra con spugna soffice ai Porcini, Tartufo e topinambur  
Duck breast with soft sponge with porcini mushrooms, truffle and Jerusalem artichoke

“Non è una Carbonara”: sedani rigati guanciaiale di mangalitza, uova, castagne e zucchine  
“It's not a Carbonara”: striped celery, mangalitza cheek, eggs, chestnuts and courgettes

Mantecato di Carnaroli Oschiena alla zucca con battuto di manzo e Amaretti  
Carnaroli Oschiena pumpkin cream with chopped beef and Amaretti

Cubo di maiale nero CBT con verdure di campo ripassate e fondo goloso  
CBT black pork cube with sautéed field vegetables and delicious 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

72

Wine pairing

29

## MAGIA TRA I SENTIERI DI GHIACCIO

Salmonework home made, Avocado, yogurt all' aneto e sodo di quaglia  
Home made salmon, Avocado, dill yogurt and quail soda

Linguine Senatore Cappelli con battuto di Pescato fresco e Bottarga d'uovo marinato  
Senatore Cappelli linguine with chopped fresh fish and marinated egg bottarga

Tonnarelli con Gamberoni, mandorle e Pomodorini confit  
Tonnarelli with almond prawns and confit cherry tomatoes

Tataki di tonno con rösti alla Cicoria, avocado e Curcuma  
Tuna tataki with rösti with chicory and turmeric

“Mirtilli e passione”: mirtilli e passion fruit in diverse consistenze  
“Blueberries and passion”: blueberries and passion fruit in different consistencies

73

Wine Pairing

29

## UN SOGNO TRAI FIOCCHI DI NEVE

Flan all' avocado, spuma di Parmigiano, uovo Pochè  
Avocado flan, Parmesan foam, Pochè

Carnaroli di cascina Oschiena mantecato con Zafferano, polvere di Porcini e Topinambur  
Carnaroli from Cascina Oschiena creamed with Saffron, Porcini powder and Jerusalem artichoke

Ravioli alla rapa rossa con Cacio e Pepe nel cuore, mela e Miele  
Red turnip ravioli with cheese and pepper in the heart, apple and honey

Fagotti di cavolo nero farciti con Porcini e Noci e gratinati al Ragusano  
Black cabbage bundles stuffed with Porcini mushrooms and walnuts and au gratin with Ragusano

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

65

### 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

