

## TIEPIDE SCINTILLE

Petto d'anatra con spugna soffice ai Piselli, Curcuma e topinambur  
Duck breast with soft sponge with peas, turmeric and Jerusalem artichokes

“Non è una carbonara”: sedani rigati, Guancia di mangalitza, zucchine e Cipolla caramellata  
“It's not a carbonara”: sedani pasta, mangalitza cheek, courgettes and caramelized onion

Mantecato di Carnaroli Oschiena agli asparagi con battuto di manzo e Amaretti  
Risotto Carnaroli Oschiena with asparagus, chopped beef and amaretti biscuits

Cubo di maiale nero CBT con crema di Patate, carote e Zenzero e fondo goloso  
CBT black pork cube with cream of potatoes, carrots and ginger with a 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

## BREZZA DI MARE

Salmone lavorato home made, Avocado, yogurt all'aneto e Sodo di quaglia  
Homemade processed salmon, avocado, dill yogurt and quail egg

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 Carciofi  
Tonnarelli with prawns, almonds and artichokes

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

“Lamponi”: morbido al lampone Cioccolato bianco e Lavanda  
“Raspberries”: soft raspberry, white chocolate and lavender

74

Wine Pairing

29

## RUGIADA CAMPESTRE

Tortino agli asparagi su vellutata allo zafferano e Carote caramellate  
Asparagus pie on saffron cream soup and caramelized carrots

Caramelle di pasta fresca con Caprino, piselli, goji su Mela e mango  
Fresh pasta candies with goat cheese, peas, goji on apple and mango

Carnaroli di Cascina Oschiena mantecato allo Zafferano, polvere di porcini e topinambur  
Carnaroli from Cascina Oschiena creamed with saffron, porcini mushroom powder and Jerusalem artichoke

Fagotti di cavolo nero con Zucchine, gratinato al Ragusano e humus  
Bundles of black cabbage with courgettes, Ragusano cheese and humus

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granella 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

67

### 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

