

DA MEDITAZIONE TO MEDITATE

Petto d'anatra dolcemente affumicato caprino, zucchine e il suo fiore (1,5,7)
Sweetly smoked duck breast, goat cheese, courgette flower

19

Crudo gran selezione riserva e bufala croccante su profumo d'estate (1,7,5)
Ham, great reserve selection, crunchy buffalo mozzarella on Summer's fragrance

20

Alici del Cantabrico, burro alla senape, pane home made datteri e noci (1,4,7,9,13)
Anchovies of the Cantabrian, mustard butter, dates and walnuts bread home made

21

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

25

Blini e caviale Red selection, burro allo Yuzu e pepe rosa (1,3,4,7)
Blini and Red selection caviar, Yuzu butter and pink pepper

27

PER COMINCIARE TO BEGIN

Uovo, parmigiano e porro (1,3,5,7)
Parmesan, egg and leek

17

"Nel bosco": tartare di Fassona, gelato al Parmigiano, Mayo d'acciuga e albicocca (1,7,9)
"In the woods": Fassona tartare, Parmesan ice-cream, Mayo with anchovies and apricot

19

Maialino brado e mela nella dolce cipolla (1,5)
Wild pig and apple in sweet onion

17

Carpaccio di gamberi rossi, Passionfruit e mango (2,4,7)
Red prawn carpaccio, Passionfruit and mango

21

Umami: carpaccio di cappelletti, midollo e caffè (1,14)
Umami: carpaccio of scallops, marrow and coffee

19

LE PASTE

PASTA

Gnocchi con l' Estate nel cuore e melanzana bruciata (1,5,7)

Gnocchi with Summer in the heart and burnt Aubergine

18

Paccheri cremosi , con battuto di vitello e jus di cortile al tartufo (1,7)

Creamy paccheri, with veal and truffle jus

19

Matecato di Carnaroli Oschiena al nero, Ciauscolo Stracchino e caviale di salmone (1,4,7)

Cream of Carnaroli rice Oschiena with cuttlefish ink Ciauscolo Stracchino and salmon caviar

20

Linguine senatore cappelli di Felicetti con profumi di mare e spirulina (1,2,4,7,1)

Linguine senatore cappelli by Felicetti with scents of the sea and spirulina

19

Fagotti con baccalà, bottarga e limone (1,3,4)

Fagotti cod, bottarga and lemon

20

LE PORTATE PRINCIPALI

THE MAIN COURSES

Polpette di zucchine, cavolo fermentato, parmigiano e zafferano (1,5,7)

Courgette balls, parmesan, saffron and fermented cabbage

21

Cubo di manzo top quality in argilla con odori mediterranei e melanzana al cioccolato (5,7)

Top quality beef cube in clay with Mediterranean smells and chocolate aubergine

26

Roast Beef di cervo, pastinaca allo zenzero e riduzione all' edamame e guanciale (1,5,7)

Version roast beef, parsnip with ginger and edamame and bacon reduction

30

Ombrina alla contadina con albicocca, gamberoni, zafferano e peperoni (2,4,5,7)

Umbrine peasant-style with apricot, prawns, saffron, and peppers

26

Tataki di tonno marinato e affumicato paglia e fieno, avocado e patata golosa (1,5,4)

Tataki tuna marinated and smoked straw and hay, avocado and greedy potato

26

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

LE TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Selezione di formaggi (7)

Cheese selection

18

Crumble alla pesca con matecato di ricotta agli agrumi e Limoncello (1,3,7)

Peach crumble with citrus ricotta matecato and Limoncello

10

La provocazione: cheesecake al fois gras, datteri, salvia e porto filato (1,3,7)

The provocation: cheesecake with fois gras, sage, dates and porto filato

15

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 tiramisù

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