

DAMEDITAZIONE TOMEDITATE

Prosciutto Crudo Gran Selezione Riserva e Bufala croccante (1,7)
Raw Ham Grand Selection Riserva and crunchy buffalo mozzarella

20

Alici del Cantabrico burro home made e la nostra Scrocchiarella(1,4,7)
Cantabrian anchovies with homemade butter and our Scrocchiarella

21

Petto d'anatra con spugna soffice agli Asparagi, Zafferano e Topinambur (7,5)
Duck breast with soft sponge with Asparagus, Saffron and Topinambur

21

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

25

Battuta di vitello con Uovo pochè e Caviale (1,3,4,7)
Veal tartare with poached egg and caviar

32

PER COMINCIARE TO BEGIN

Blini di Asparagi, Zafferano, Peperone crusco e rosso di Quaglia (1,3,7,5)
Blini of Asparagus, Zafferano, Bell pepper bran and quail red

18

Carpaccio di Gambero rosa, fiordilatte, e wasabi (1,2,4,7)
Pink prawn carpaccio, fiordilatte and wasabi

19

Salmone selvaggio affumicato home made, Profumi primaverili e Maio allo Yuzu (4,7,3,1)
Homemade smoked wild Salmon with spring scents and Yuzu Maio

20

Rollatina di coniglio con le sue carote Fois gras e riduzione di Passito rosso (3,7)
Rolled rabbit with its Fois gras carrots and red Passito reduction

20

La classica Tartare di manzo e Topinambur (5,9,4)
The classic Beef Tartare and Jerusalem artichoke

20

LE PASTE PASTA

Tortelli con Caprino e ricotta su crema di Fave e mela annurca (1,3,7,5)
Tortelli with goat cheese and Ricotta on broad bean cream and Annurca apple

19

Gnocchi di patate con Battuto di cortile e riduzione di Syrah (1,7,13)
Potato gnocchi fought with Courtyard and Syrah reduction

20

Calamarata alla milanese con Zafferano, sfilacciato di Ossobuco su una crema di Piselli (1,7,3)
Calamarata alla Milanese with saffron, shredded Ossobuco served on a cream of Peas

20

Linguine Senatore Cappelli con battuto di Pescato fresco e Bottarga (4,1)
Linguine Senatore Cappelli with freshly chopped fish and Bottarga

21

Riso carnaroli di cascina Oschiena mantecato ai Gelsi e crudo di Scampì (1,2,7)
Carnaroli rice from Oschiena farmhouse creamed with Mulberries and raw Scampì

22

LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSES

Caramelle di porro, funghi e spinaci con crema di Parmigiano al Tartufo (1,7,9)
Leek, mushroom and Spinach candies with Truffle parmesan cream

23

Fondente di Manzo patata e Timo marinato (5,1,7,4)
Potato and Thyme marinated Beef fondant

25

Tataki di tonno con röstì alla Cicoria, avocado e Curcuma (3,7,4,9)
Tuna tataki with Chicory röstì, avocado and Turmeric

26

Bavette di Roast-beef di Cervo marinato servito con chips Daikon e spuma di Asparagi (5,1,7)
Bavette of marinated deer Roast beef served with Daikon chips and Asparagus mousse

31

Sogliola con mugnaia di Limoncello e patate alla Cacciatora (4,1,7,5,3)
Sole with Limoncello miller and chasseur Potatoes

37

Acqua/water 4- Pane/bread 4- Caffè/

LE TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Cheesecake al Passionfruit (1,3,7)

Passionfruit Cheesecake

11

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia, nocciole IGP (1,7,13)

Dolceluna 2.1 Spain with cocoa scented with creamy Rum, Gianduia, Piedmont IGP hazelnuts and caramel

10

Il nostro Tiramisù (1,3,7)

Our Tiramisu

10

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granello di amaretti al pistacchio home made, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio (1,3,7,13)

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

12

Ops! Mi è caduto il gelato: noce di Cocco al cioccolato Fondente (1,7)

Oops! I dropped the ice cream: latest generation ice cream with two Chocolates

13

