

PERCORSO EXPERIENCE – 85

Sei passaggi
Six courses

Un percorso che racconta la nostra cucina: stagioni, materia viva e continua evoluzione
A culinary narrative shaped by seasonality, living ingredients and ongoing evolution

Orto di Primavera | colori e consistenze
Spring garden | colors & textures

Tagliatelle di seppia CBT | piselli | carote fumé | prosciutto affumicato
Sous-vide cuttlefish tagliatelle | peas | smoked carrots | smoked ham

Il Risotto | Vialone Nano | Campari | capesante | nero di seppia | ciauscolo
The Risotto | Aged Vialone Nano | Campari | scallops | cuttlefish ink | crispy ciauscolo salami

Ravioli all'ortica | Parmigiano Vacche Rosse 32 mesi | tartare di manzo | fondo
Nettle ravioli | 32-month Parmigiano Vacche Rosse | beef tartare | brown jus | PGI hazelnut

Manzo Wagyu dry aged | scottato e flambé al tavolo | tuorlo bio | nocciola IGP
Dry-aged Wagyu beef | seared and flambéed at the table | organic egg yolk | PGI hazelnut

DolceLuna | cacao | gianduia | rum | nocciola IGP | caramello salato
DolceLuna | cocoa | gianduia | rum | PGI hazelnut | salted caramel

Percorso vini
Tre calici selezionati per accompagnare l'intero viaggio degustazione
Wine Pairing
Three glasses selected to accompany the full journey

40

Disponibile anche in versione vegetariana
A fully vegetarian interpretation is available upon request

PERCORSO ESSENTIAL – 65

Quattro passaggi
Four courses

Un percorso per scoprire l'essenza della nostra cucina
To experience the essence of our cuisine

Orto di Primavera | colori e consistenze
Spring garden | colors & textures

Il Risotto | Vialone Nano | Campari | capesante | nero di seppia | ciauscolo
The Risotto | Aged Vialone Nano | Campari | scallops | cuttlefish ink | crispy ciauscolo salami

Tataki di tonno | yogurt alla curcuma | tortino agli asparagi
Tuna tataki | turmeric yogurt | asparagus flan

DolceLuna | cacao | gianduia | rum | nocciola IGP | caramello salato
DolceLuna | cocoa | gianduia | rum | PGI hazelnut | salted caramel

Percorso vini
Tre calici selezionati in armonia con il percorso
Wine Pairing
Three glasses selected in harmony with the menu
30

Disponibile anche in versione vegetariana
A fully vegetarian interpretation is available upon request

NELLE MANI DELLO CHEF – 50

IN THE CHEF'S HEADS

Un percorso in tre atti
A three-course journey

Antipasto | Primo | Dolce
Starter | Pasta | Dessert

