

PERCORSO EXPERIENCE – 80

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

Tortino soffice con verdure di stagione

Soft seasonal vegetable tortino

Seppia CBT, patate, zucchine, olive e pomodorini

Sous-vide cuttlefish, potatoes, courgettes, olives and cherry tomatoes

Linguine con battuto di pescato del giorno, pistacchio e bottarga di uovo

Linguine with hand-chopped raw catch of the day, pistachio and marinated cured egg bottarga

Risotto al limone fermentato con tartare di manzo e nocciola

Fermented lemon risotto with beef tartare and hazelnut

Manzo Wagyu New Zealand dry aged (200 g), scottato e flambé al tavolo, tuorlo

Dry-aged New Zealand Wagyu beef (200 g), seared and flambéed at the table, egg

DolceLuna: cacao, gianduia, rum, nocciola IGP, caramello salato

DolceLuna: cocoa, gianduia, rum, IGP 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 – 60

Quattro passaggi

Four courses

Un percorso per scoprire l'essenza della nostra cucina

To experience the essence of our cuisine

Stracciatella, gamberoni flambé e pistacchio

Stracciatella, flambéed king prawns and pistachio

Linguine con battuto di pescato del giorno, pistacchio e bottarga di uovo

Linguine with hand-chopped raw catch of the day, pistachio and marinated cured egg bottarga

Tataki di tonno, yogurt alla curcuma e verdure croccanti

Tuna tataki, turmeric yogurt and crunchy vegetables

Passion fruit, carpaccio di ananas, lamponi

Passion fruit, pineapple carpaccio raspberries

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 – 40

IN THE CHEF'S HANDS

Un percorso in tre atti

A three-course journey

Antipasto, Primo, Dolce

Starter, Pasta, Dessert