



Settembre 2018  
-dinner-

**Antipasti**

Bianco e nero di seppia su parmentier di patate <sup>*4,7</sup> <i>Cuttlefish gnocchi, potatoes cream, squid ink and purple potato</i>	18,00
Battuta di fassona, cavolo nero e fonduta di taleggio d.o.p. <sup>7</sup> <i>Fassona beef tartare, black cabbage and taleggio cheese fondue</i>	22,00
Sgombro, foie gras, panbrioches con composta di mele annurche <sup>*1,4,7,3</sup> <i>Seared mackerel, foie gras, brioche bread and homemade apple compot</i>	22,00
Carpaccio di capesante al burro nocciola, tartufo nero e prezzemolo croccante <sup>*4,8,7,2</sup> <i>Scallops carpaccio with black truffle, hazelnut butter and crispy parsley</i>	20,00

**Primi**

Spaghettoni Valentino con calamaro in tre consistenze <sup>*1,4,7</sup> <i>Spaghettoni with squid in three ways</i>	18,00
Tortelli di ricotta, funghi porcini e gambero rosso di Mazzara del Vallo <sup>*1,2,3,7</sup> <i>Home-made tortelli with ricotta cheese, porcini mushrooms and raw red prawns</i>	18,00
Paccheri Felicetti con genovese di podolica <sup>1,7,9</sup> <i>Paccheri pasta with "Genovese" ragù of beef and stewed white onion</i>	20,00
Risotto alla zucca, aceto balsamico, amaretto e fonduta di Castelmagno d.o.p. <sup>1,7,9</sup> <i>Pumpkin risotto, balsamic vinegar, amaretto powder and Castelmagno d.o.p.</i>	18,00

## Secondi

Luccio perca, spinacino selvatico e cipolla croccante* <sup>7</sup> <i>Pike perch, sautéed spinach and crispy onion</i>	22,00
Cervo, sedano rapa, verza mirtilli e finferli* <sup>7</sup> <i>Seared deer, cream of celeriac, cabbage, blueberry and chanterelle mushrooms</i>	26,00
Sogliola, porri, costine verdi ed emulsione al franciacorta* <sup>7</sup> <i>Steamed sole, grilled leeks, sautéed chard and franciacorta wine emulsion</i>	28,00
Filetto di vitello in crosta di grissini, animelle e verdure al burro della Valtellina <sup>1,3,7</sup> <i>Veal fillet in a crust of breadsticks, veal sweetbread and sautéed vegetables</i>	24,00

## Dolci

Bavarese alla vaniglia, fichi caramellati e mandorle dell'Irpinia* <sup>1,4,7,8</sup> <i>Vanilla cream, caramelized figs and almonds in two ways</i>	15,00
Cioccolato Valrhona, gelato al latte e caramello salato* <sup>1,3,7</sup> <i>Dark chocolate, milk gelato, caramel crumble</i>	15,00
Pera, ricotta e arancia candita* <sup>1,7,8</sup> <i>Pear in two ways, ricotta cheese and candied orange</i>	15,00
Crème brulée agli agrumi* <sup>1,3,8</sup> <i>Citrus crème brulée</i>	15,00

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts  
9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Molluscs  
\* Ingrediente abbattuto/frozen  
▽ Vegetariano / Vegetarian