

Menu primavera Spring menu

Antipasti

Palamita marinata alla mediterranea ^{1,3,4,9} <i>Marinated bonito with capers, olives and tomatoes</i>	26,00
Lingua di vitello alla milanese, asparagi e zafferano ^{1,3,7,9} <i>Milanese style veal tongue with asparagus and saffron</i>	28,00
Carpaccio di bufala, acciughe e peperoni ^{4,7,9} <i>Buffalo beef carpaccio with anchovies and pepper</i>	28,00
Baccalà, fave, pan brioche e aglio nero ^{1,3,4,7,15} <i>Codfish with fava beans, brioche bread and black garlic</i>	28,00

Primi

Risotto alle ortiche, robiola di Roccaverano e limone ^{7,9} <i>Risotto with nettles, robiola di Roccaverano cheese and lemon</i>	28,00
Corallini Gerardo di Nola, seppie nere del Mediterraneo e piselli ^{1,7,9,14} <i>Corallini Gerardo di Nola pasta with Mediterranean black cuttlefishes and peas</i>	30,00
Ravioli ai carciofi, pecorino di Pienza e zabaione salato ^{1,3,7} <i>Ravioli stuffed with artichokes, pecorino di Pienza cheese and salted zabaione</i>	28,00
Spaghettone al finocchietto, crudo di triglia e ricotta di cestino ^{1,4,7,9} <i>Spaghettone with fennel, raw red mullet and fresh ricotta cheese</i>	35,00

Secondi

Branzino, salsa allo scalogno, sedano e tartufo nero ^{4,7,9} <i>Sea bass with shallot sauce, celery and black truffle</i>	42,00
Coniglio di Carmagnola ripieno, scampi del Mediterraneo e agretti ^{2,7,9} <i>Stuffed Carmagnola rabbit with mediterranean langoustine and cress</i>	40,00
Capasante scottate, spinaci cotti e crudi, patate e caviale ^{4,7,9,14} <i>Seared scallops with cooked and raw spinach, potato foam and caviar</i>	36,00
Faraona arrosto, spugnole, polenta ed erbe di campo ^{1,7,9} <i>Roasted guinea fowl with morel mushroom, polenta and herbs</i>	34,00

Dessert

Basilico, ricotta e pinoli ^{7,8} <i>Basil, ricotta cheese and pine nuts</i>	16,00
Fragole, sambuco e piselli ^{1,3,7} <i>Strawberries, elderflower and peas</i>	16,00
Liquirizia, caffè e cioccolato bianco ^{1,3,7} <i>Licorice, coffee and white chocolate</i>	16,00
Agrumi, carote e yogurt ^{1,3,7} <i>Citrus fruits, carrots and yoghurt</i>	16,00
Selezione di formaggi ⁷ <i>Cheese selection</i>	20,00

Vini da dessert

Lombardia

Vertemate <i>60% Traminer Aromatico, 40% Riesling</i>	Mamete Prevostini 2018	15,00	65,00
--	------------------------	-------	-------

Calidò <i>100% Moscato rosso</i>	Azz. Agricola La Costa 2019	14,00	55,00
-------------------------------------	-----------------------------	-------	-------

Piemonte

Barolo Chinato <i>Nebbiolo</i>	G.D. Vajra	16,00	80,00
-----------------------------------	------------	-------	-------

Sicilia

Passito di Pantelleria "Ben Rye" <i>100% Zibibbo</i>	Donnafugata 2019	18,00	120,00
---	------------------	-------	--------

*Tutti i vini possono contenere tracce d'uovo e solfiti

*All wines may contain traces of eggs and sulfites



Passaggi di Mediterraneo

Aperitivo di benvenuto

Ceci, frutti di mare e salmoriglio ^{1,4,7,14}
Chickpeas, seafood and salmoriglio dressing

Piccione e scampi ^{1,2,7,9}
Pigeon and raw langoustine

Spaghettone ai calamari ^{1,7,14}
Spaghettone pasta with squid

Trancio di pesce del Mediterraneo, cipollotto, capperi e pomodoro ^{4,7,9}
Mediterranean fish steak, spring onion, capers and tomato

Pre-dessert

Tre latti ^{1,7}
Cow milk pannacotta, goat ice cream and cream sheep milk

*Menu degustazione 120,00 € a persona – Abbinamento vini 50,00 € a persona
**Tasting menu 120,00 € per person – Wine pairing 50,00 € per person*

Menu degustazione a mano libera

Menu degustazione “a mano libera”. Percorso di 5 portate a cura del nostro Chef
“Free-hand” tasting menu: 5-course meal by our Chef

*Menu degustazione 110,00 € a persona – Abbinamento vini 50,00 € a persona
**Tasting menu 110,00 € per person- Wine pairing 50,00 € per person*

Menu degustazione vegetariano

Menu degustazione vegetariano. Percorso di 5 portate a cura del nostro Chef
Vegetarian tasting menu: 5-course meal by our Chef

*Menu degustazione 100,00 € a persona – Abbinamento vini 50,00 € a persona
**Tasting menu 100,00 € per person- Wine pairing 50,00 € per person*

Il menu degustazione è servito esclusivamente per l'intero tavolo



Tasting menu to be served to all guests only