

## ANTIPASTI

Foie gras scottato, barbabietola rossa, nocciole	32
Foie gras poêlé, texture de betteraves, noisettes	
* Tagliatelle di calamari, anguilla affumicata, aglio fritto, tartufo	36
Tagliatelles de calamars, anguille fumée, ail frit, truffe	
Vitello tonnato, cannellone croccante, gelato al tonno	34
Vitello tonnato, cannellone croustillants, crème glacée au thon	
* Granchio reale, novella, caviale Ossietra, pepe Uda	53
Crabe royal, pommes de terre nouvelles, caviar Oscietre, poivre Uda	

## PRIMI PIATTI

* Cappellini ai ricci di mare	40
Cappellini aux oursins	
Risotto all Asiago, pere, emulsione al caffè	36
Risotto Asiago, poire, émulsion au café	
Cappellacci farciti alla burrata, guancia di vitello brasata, consommé di pomodori	38
Cappellacci farcis à la burrata, joue de veau braisée, consommé de tomates	
* Tagliolini al tartufo nero	36 / 46
Tagliolini à la truffe noire	

## SECONDI PIATTI

Filetto di branzino, piselli, cipolle sottoaceto, salsa cardomomo	46
Filet de bar, déclinaison de petits pois, oignons pickles, beurre blanc à la cardamome	
* Rombo grigliato, asparagi, salsa al limone candito di Amalfi	52
Turbot grillé, asperges blanches, sauce au citron confit d'Amalfi	
* Controfiletto di Chianina, carciofi, tortino di patate, salsa al timo	48
Contre filet de Chianina, artichauts, gâteau de pommes de terre, jus au thym	
Maiale Nero Casertano, fiori di zuccina farciti, santoreggia	44
Cochon Nero Casertano, fleur de courgette farcie, jus à la sarriette	

## DOLCI & FORMAGGI

* Cremoso agli agrumi, spuma al bergamotto, panna acida al limone verde	17
Crèmeux aux agrumes, espuma bergamote, crème aigre au citron vert	
Mousse ai tre cioccolati, macaron, nocciola, gelato alla vaniglia	17
Mousse trois chocolats, macaron chocolat au lait, noisette, glace vanille	
Bavarese al pistacchio e il suo crumble, gelato ai lamponi	17
Bavarois pistaches et son crumble, glace framboise	
Assortimento di formaggi stagionati del mese, frutta secca	17
Notre sélection de fromages, fruits secs	
Accordo sul vino (3 piccoli bicchieri di vino)	18
Accord vins (3 demi verres de vin)	

## MENU DEGUSTAZIONE

130€ - ACCORD VINS 60€

Vitello tonnato, cannellone croccante, gelato al tonno  
Vitello tonnato, cannellone croustillants, crème glacée au thon

Cappellacci farciti alla burrata, guancia di vitello brasata, consommé di pomodori  
Cappellacci farcis à la burrata, joue de veau braisée, consommé de tomates

Tagliolini al tartufo nero  
Tagliolini à la truffe noire

Maiale Nero Casertano, fiori di zuccina farciti, santoreggia  
Cochon Nero Casertano, fleur de courgette farcie, jus à la sarriette

Bavarese al pistacchio e il suo crumble, gelato ai lamponi  
Bavarois pistaches et son crumble, glace framboise

## MENU SENSORIALE

165€ - ACCORD VINS 70€

Granchio reale, novella, caviale Ossietra, pepe Uda  
Crabe royal, pommes de terre nouvelles, caviar Oscietre, poivre Uda

Tagliatelle di calamari, anguilla affumicata, aglio fritto, tartufo  
Tagliatelle de calmar, anguille fumée, ail frit, truffe

Tagliolini al tartufo nero  
Tagliolini à la truffe noire

Filetto di branzino, piselli, cipolle sottoaceto, salsa cardomomo  
Filet de bar, déclinaison de petits pois, oignons pickles, beurre blanc à la cardamome

Controfiletto di Chianina, carciofi, tortino di patate, salsa al timo  
Contre filet de Chianina, artichauts, gâteau de pommes de terre, jus au thym

Bavarese al pistacchio e il suo crumble, gelato ai lamponi  
Bavarois pistaches et son crumble, glace framboise

### **MENU LUNCH EN 3 SERVICES**

**60€ - Accord vins 35€**

**Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table**

Notre sélection de fromages transalpins, fruits secs  
En remplacement du dessert : supplément 5  
En supplément du dessert : supplément 15

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Gluten, lactose, arachide, soja. En cas d'allergie, veuillez nous en avertir*

\* Plats signatures du restaurant