

ANTIPASTI

Vitello tonnato revisitato al limone di Amalfi Vitello Tonnato revisité au citron d'Amaldi	34
Uovo di gallina, anatra affumicata, sinfonia di mais al tartufo e oxalis Œuf de poule, canard fumé, symphonie de maïs à la truffe, oxalis	36
Gambero rosso, consommé di porcini alla maggiorana e timo, zenzero candito Gambero rosso, consommé de cèpes à la marjolaine et thym, gingembre confit	38
Abalone selvatico su un risotto di farro all'acetosa, emulsione Franciacorta e caviale Ormeau sauvage sur un risotto d'épeautre à l'oseille, émulsion Franciacorta, caviar	58

PRIMI PIATTI

* Cappellini ai ricci di mare Cappellini aux oursins	46
* Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire	38 / 48
Raviole di scampo, cavolo, parmigiano, tartufo e foie gras Raviole de langoustine, chou, parmesan, truffe et foie gras	44

SECONDI PIATTI

Merluzzo, brodo di zucca caramellato alla liquirizia, olio al dragoncello, bottarga Cabillaud, bouillon de courges caramélisées à la réglisse, huile à l'estragon, poutargue	46
Rombo arrosto, brodo di bonito al matcha e yuzu, porro alla salvia Turbot rôti, bouillon mousseux de bonite au macha et agrumes, poireau à la sauge	52
Vitello in gremolata, pastinaca e scorzonera, nocciola, limone candito e rosmarino Veau en gremolata, panais et salsifis, noisettes, citron confit et romarin	52
Maiale da latte marinato alla birra Baladin, fichi, patate e camomilla Cochon de lait mariné à la bière, figues, pommes Délicatesse et camomille	44

DOLCI & FORMAGGI

Mousse leggera al cioccolato e gavotte croccante Mousse légère au chocolat, gavottes croustillantes	17
Mela, mousse ricotta pistacchio di Bronte, cremoso basilico e meringa Pomme Granny, mousse ricotta à la pistache de Bronte, crémeux basilic, meringue	17
Baba, crema profumata alla lavanda e grappa al miele Baba au rhum, crème parfumée à la lavande et Grappa au miel	17
Assortimento di formaggi stagionati del mese, frutta secca Notre sélection de fromages, fruits secs	17
Accordo sul vino (3 piccoli bicchieri di vino) Accord vins (3 demi verres de vin)	18

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

MENU DEGUSTAZIONE

145€ - ACCORD VINS 65€

Royale di crostacei all'amaretto, cozze, spuma di patate
Royale de coquillages à l'Amaretto, moules, espuma de pommes de terre

Vitello tonnato revisitato al limone di Amalfi
Vitello tonnato revisité au citron d'Amalfi

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Merluzzo, brodo di zucca caramellato alla liquirizia, olio al dragoncello, bottarga
Cabillaud, bouillon de courges caramélisées à la réglisse, poutargue, huile à l'estragon

Maialino da latte marinato alla birra bianca Baladin, fichi, patate e camomilla
Cochon de lait mariné à la bière Baladin, figue, pommes Délicatesse, camomille

Cappuccino rivisitato, gelato al caffè e caramello
Cappuccino revisité, crème glacée au café et caramel

Mela, mousse ricotta pistacchio di Bronte, cremoso basilico e meringa
Pomme Granny, mousse ricotta à la pistache de Bronte, crémeux basilic, meringue

MENU SENSORIALE

175€ - ACCORD VINS 75€

Royale di crostacei all'amaretto, cozze, spuma di patate
Royale de coquillages à l'Amaretto, moules, espuma de pommes de terre

Vitello tonnato revisitato al limone di Amalfi
Vitello tonnato revisité au citron d'Amalfi

Gambero rosso, consommé di porcini alla maggiorana e timo limone, zenezero candito
Gambero rosso, consommé de cèpes à la marjolaine et thym citron, gingembre confit

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Merluzzo, brodo di zucca caramellato alla liquirizia, olio al dragoncello, bottarga
Cabillaud, bouillon de courges caramélisées à la réglisse, poutargue, huile à l'estragon

Vitello in gremolata, pastinaca e scorzonera, nocciola, limone candito e rosmarino
Veau en gremolata, panais et salsifis, noisettes, citron confit et romarin

Cappuccino rivisitato, gelato al caffè e caramello
Cappuccino revisité, crème glacée au café et caramel

Mela, mousse ricotta pistacchio di Bronte, cremoso basilico e meringa
Pomme Granny, mousse ricotta à la pistache de Bronte, crémeux basilic, meringue

MENU LUNCH EN 3 SERVICES

65€ - 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