

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Vitello tonnato reinterpretata al limone di Amalfi Vitello tonnato revisité au citron d'Amalfi | 34 |
| Tartufo nero, uovo alla coque senza guscio, salsa duxelle di funghi e parmigiano Truffe noire, œuf à la coque sans coque, duxelle de champignons et parmesan | 46 |
| Gambero rosso, consommé di porcini alla maggiorana e timo, zenzero candito Gambero rosso, consommé de cèpes à la marjolaine et thym, gingembre confit | 38 |
| Capasanta, cavolo rosso, mele, thè affumicato, Lambrusco e Vermouth rosso Saint-Jacques, chou rouge, pomme, thé fumé, Lambrusco et Vermouth rouge | 36 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|---------|
| * Linguine ai ricci di mare Linguine 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 |
| Polpo grigliato, brodo al curcuma e kombava, puntarelle e ceci Poulpe grillé, bouillon mousseux curcuma kombava, puntarelle et pois chiches | 48 |
| Vitello in gremolata, pastinaca e scorzonera, nocciola, limone candito e rosmarino Veau en gremolata, panais et salsifis, noisettes, citron confit et romarin | 52 |
| Capriolo marinato al caffè e amaretto, tartufo nero, castagne e mirtilli rossi Chevreuil mariné au café et Amaretto, truffe noire, châtaignes et cranberries | 48 |

DOLCI & FORMAGGI

| | |
|--|----|
| Pera, birra Baladin, cereali, zucchero galabé, yogurt e cioccolato Orelys Poire, bière Baladin, céréale, sucre galabé, yaourt et chocolat Orelys | 17 |
| Mela, mousse ricotta pistacchio di Bronte, cremoso basilico e meringa Pomme Granny, mousse ricotta à la pistache de Bronte, crèmeux basilic, meringue | 17 |
| Mandarino, cioccolato Opalys, gelsomino, castagna e olio d'oliva Mandarine, chocolat Opalys, jasmin, châtaigne et huile d'olive | 17 |
| Assortimento di formaggi stagionati del mese Notre sélection de fromages | 17 |
| Accordo sul vino (3 piccoli bicchieri di vino) Accord vins (3 demi verres de vin) | 20 |

*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€

Ossobuco, risotto allo zafferano, cremoso al parmigiano e caviale

Ossobuco, risotto au safran, crèmeux de parmesan et caviar

Vitello tonnato reinterpretata 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

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, crèmeux basilic, meringue

MENU SENSORIALE

170€ - ACCORD VINS 75€

Ossobuco, risotto allo zafferano, cremoso al parmigiano e caviale

Ossobuco, risotto au safran, crèmeux de parmesan et caviar

Vitello tonnato reinterpretata 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

Capriolo marinato al caffè e amaretto, tartufo nero, castagne e mirtilli rossi

Chevreuil mariné au café et Amaretto, truffe noire, châtaignes et cranberries

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, crèmeux 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

En remplacement du dessert : supplément 5

En supplément du dessert : supplément 15