

ANTIPASTI

Vitello tonnato reinterpretata al bergamotto	38
Vitello tonnato revisité à la bergamote	
Tartufo nero, uovo alla coque senza guscio, salsa duxelle di funghi e parmigiano	46
Truffe noire, œuf à la coque sans coque, duxelle de champignons et parmesan	
Gambero rosso, caviale imperiale, bietola, balsamico, menta e cardamomo	58
Gambero rosso, caviar impérial, betterave, balsamique, menthe et cardamome	
Capasante, Fregola Sarda, crostacei, brodo di corallo, zafferano e kaffir lime	37
Saint-Jacques, Fregola Sarda, coquillages, bouillon de corail, safran, combava	

PRIMI PIATTI

* Linguine al caviale imperiale, salsa Franciacorta al limone di Amalfi e aneto	64
Linguine au caviar impérial, sauce Franciacorta, citron d'Amalfi et aneth	
* Tagliolini al tartufo nero	39 / 49
Tagliolini à la truffe noire	
Gnocchi al parmigiano, scampi alla griglia, verza, tartufo e foie gras	44
Gnocchi au parmesan, langoustines grillées, chou, truffe et foie gras	

SECONDI PIATTI

Sogliola alla Viennese, porri grigliati, gamberetti grigi, bergamotto e caviale imperiale	54
Sole à la viennoise, poireau grillé, petites grises, bergamote et caviar impérial	
Polpo grigliato, puntarelle e ceci, brodo alla curcuma, citronella e kaffir lime	48
Poulpe grillé, puntarelle et pois chiches, bouillon curcuma, citronnelle et combava	
Vitello in gremolata, pastinaca e scorzonera, nocciola, limone candito e rosmarino	49
Veau en gremolata, panais et salsifs, noisettes, citron confit et romarin	
Capriolo marinato al caffè e amaretto, tartufo nero, castagne e mirtilli rossi	52
Chevreuril mariné au café et Amaretto, truffe noire, châtaignes et cranberries	

DOLCI & FORMAGGI

Pera, birra Baladin, cereali, zucchero galabé, yogurt e cioccolato Orelys	17
Poire, bière Baladin, céréale, sucre galabé, yaourt et chocolat Orelys	
Mela, mousse ricotta pistacchio di Bronte, cremoso basilico e meringa	17
Pomme Granny, mousse ricotta à la pistache de Bronte, crèmeux basilic, meringue	
Panettone semifreddo, arancia rossa, uvetta allo zafferano e gelato	17
Panettone en parfait, orange sanguine, raisins safranés et crème glacée	
Assortimento di formaggi stagionati del mese	17
Notre sélection de fromages	
Accordo sul vino (3 piccoli bicchieri di vino)	20
Accord vins (3 demi verres de vin)	

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

MENU DEGUSTAZIONE

155€ - ACCORD VINS 65€

Pappa al pomodoro, acciughe marinate basilico, limone di Amalfi, purea di aglio e caviale
Pappa al pomodoro, anchois marinés, basilic, citron d'Amalfi, purée d'ail et caviar

Gambero rosso, caviale imperiale, bietola, balsamico, menta e cardamomo
Gambero rosso, caviar impérial, betterave, balsamique, menthe et cardamome

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Sogliola alla Viennese, porri grigliati, gamberetti grigi, bergamotto, chutney di alghe
Sole à la viennoise, poireau grillé, petites grises, bergamote, chutney d'algues

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

Cocco in tre consistenze con gel al frutto della passione
Coco en 3 textures, gel au fruit de la passion

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

MENU SENSORIALE

175€ - ACCORD VINS 80€

Pappa al pomodoro, acciughe marinate basilico, limone di Amalfi, purea di aglio e caviale
Pappa al pomodoro, anchois marinés, basilic, citron d'Amalfi, purée d'ail et caviar

Gambero rosso, caviale imperiale, bietola, balsamico, menta e cardamomo
Gambero rosso, caviar impérial, betterave, balsamique, menthe et cardamome

Capasante, Fregola Sarda, crostacei, brodo di corallo, zafferano e kaffir lime
Saint-Jacques, Fregola Sarda, coquillages, bouillon de corail, safran et combava

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Sogliola alla Viennese, porri grigliati, gamberetti grigi, bergamotto, chutney di alghe
Sole à la viennoise, poireau grillé, petites grises, bergamote, chutney d'algues

Capriolo marinato al caffè e amaretto, tartufo nero, castagne e mirtilli rossi
Chevreuil mariné au café et Amaretto, truffe noire, châtaignes et cranberries

Cocco in tre consistenze con gel al frutto della passione
Coco en 3 textures, gel au fruit de la passion

Pera, birra Baladin, cereali, zucchero galabé, yogurt e cioccolato Orelys
Poire, bière Baladin, céréale, sucre galabé, yaourt et chocolat Orelys

MENU LUNCH EN 3 SERVICES

65€ - Accord vins 39€

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