

ANTIPASTI

Vitello tonnato reinterpretata al bergamotto Vitello tonnato revisité à la bergamote	38
Uovo sodo sgusciato, duxelle di funghi, coulis di parmigiano e tartufo Oeuf à la coque sans coque, duxelle de champignons, coulis parmesan et truffe	47
Gambero rosso, caviale imperiale, bietola, balsamico, menta e cardamomo Gambero rosso, caviar impérial, betterave, balsamique, menthe et cardamome	58
Capesante, Fregola Sarda, crostacei, brodo di corallo, zafferano e kaffir lime Saint-Jacques, Fregola Sarda, coquillages, bouillon de corail, safran, combava	39

PRIMI PIATTI

* Linguine al caviale imperiale, salsa Franciacorta al limone di Amalfi e aneto Linguine au caviar impérial, sauce Franciacorta, citron d'Amalfi et aneth	64
* Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire	42 / 52
Gnocchi al parmigiano, scampi alla griglia, verza, tartufo e foie gras Gnocchi au parmesan, langoustines grillées, chou, truffe et foie gras	44

SECONDI PIATTI

Sogliola alla Viennese, asparagi bianchi, zabaione camomilla-Moscato, gamberetti grigi Sole à la viennoise, asperge blanche, sabayon camomille Moscato, petites grises	56
San Pietro, Nduja, carciofi, succo di foglie, abete, limone di Amalfi Saint-Pierre, Nduja, artichauts, sapin, thé fumé, citron d'Amalfi	58
Wagyu, Grappa, curry di carote, peperone crusco, yogurt all'aglio nero Wagyu, Grappa, curry de carottes, peperone crusco, yaourt à l'ail noir	74
Agnello di latte, fiori d'arancio, olive alla Calce, acciughe, melanzane al miso Agneau de lait, fleur d'oranger, olives alla Calce, anchois, aubergine miso	64

DOLCI & FORMAGGI

Pera, birra Baladin, cereali, zucchero galabé, yogurt e cioccolato Orelys Poire, bière Baladin, céréale, sucre galabé, yaourt et chocolat Orelys	17
Fiore di limone, cremoso di dragoncello, vaniglia, sorbetto al limone, meringa Fleur de citronnier, crèmeux estragon, vanille, sorbet citron, meringue	17
Panettone semifreddo, arancia rossa, uvetta allo zafferano e gelato Panettone en parfait, orange sanguine, raisins safranés et crème glacée	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

160€ - ACCORD VINS 70€

Pappa al pomodoro, sarde marinate, basilico, limone di Amalfi, purea di aglio e caviale

Pappa al pomodoro, sardine marinée, 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, asparagi bianchi, zabaione camomilla-Moscato, gamberetti grigi

Sole à la viennoise, asperge blanche, sabayon camomille Moscato, petites grises

Wagyu, Grappa, curry di carote, peperone crusco, yogurt all'aglio nero

Wagyu, Grappa, curry de carottes, peperone crusco, yaourt à l'ail noir

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 SENSORIALE

180€ - ACCORD VINS 85€

Pappa al pomodoro, sarde marinate, basilico, limone di Amalfi, purea di aglio e caviale

Pappa al pomodoro, sardine marinée, 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

Capesante, 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

San Pietro, Nduja, carciofi, parmigiano e pecorino, succo di foglie, abete, limone di Amalfi

Saint-Pierre, Nduja, artichauts, sapin, thé fumé, citron d'Amalfi

Agnello di latte, fiori d'arancio, olive alla Calce, acciughe, melanzane al miso

Agneau de lait, fleur d'oranger, olives alla Calce, anchois, aubergine miso

Cocco in tre consistenze con gel al frutto della passione

Coco en 3 textures, gel au fruit de la passion

Fiore di limone, cremoso di dragoncello, vaniglia, sorbetto al limone, meringa

Fleur de citronnier, crèmeux estragon, vanille, sorbet citron, meringue

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