

ANTIPASTI

Vitello tonnato reinterpretata al bergamotto Vitello tonnato revisité à la bergamote	42
Uovo alla coque, duxelle di funghi, coulis di parmigiano e tartufo Oeuf à la coque, duxelle de champignons, coulis parmesan et truffe	48
Gambero rosso, fragola, lampone, zenzero, mozzarella, tè affumicato, coriandolo Gambero rosso, fruits rouges, gingembre, mozzarella, thé fumé, coriandre	58
Cosce di rana, croccanti, in Gremolata, aglio, prezzemolo, limone di Amalfi Cuisses de grenouilles croustillantes, gremolata, ail, persil et citron d'Amalfi	47

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	66
Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire	44 / 54
Gnocchi ripieni, guancia di manzo, lardo di Colonnata, ricotta, salvia, zenzero Gnocchi farcis, joue de bœuf, lardo di Colonnata, ricotta, sauge, gingembre	48

SECONDI PIATTI

Triglia, brodo allo scoglio, Chartreuse, menta, zucchine, pancetta, pistacchio, lime Rouget, consommé de roche, Chartreuse, menthe, courgette, pancetta, pistache	70
San Pietro, piselli, tagete, combava, genmaicha, rafano, mandorle, finferli, caviale Saint-Pierre, petits pois, tagète, combava, genmaicha, amande, giroles, caviar	72
Wagyu, Grappa, curry di carote, peperone crusco, yogurt all'aglio nero Wagyu, Grappa, curry de carottes, peperone crusco, yaourt à l'ail noir	74
Piccione di Bresse affumicato, rabarbaro, caffè, cardamomo, Amaretto, liveche Pigeonneau de Bresse fumé, rhubarbe, café, cardamome, Amaretto, livèche	69

DOLCI & FORMAGGI

Frutti rossi, cioccolato fondente Manjari, Sobacha, balsamico menta e agastache Fruits rouges, chocolat noir Manjari, Sobacha, balsamique, menthe et agastache	18
Fiore di limone, cremoso di dragoncello, vaniglia, sorbetto al limone, meringa Fleur de citronnier, crémeux estragon, vanille, sorbet citron, meringue	18
Semifreddo al panettone, albicocca, verbena, lavanda e gelato Panettone en parfait, abricot, verveine, lavande et crème glacée	18
Assortimento di formaggi stagionati del mese Notre sélection de fromages	18
Accordo sul vino (3 piccoli bicchieri di vino) Accord vins (3 demi verres de vin)	25

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

MENU DEGUSTAZIONE

160€ - ACCORD VINS 75€
Gambero rosso, pomodoro, fragola, lampone, zenzero, mozzarella, tè affumicato Gambero rosso, tomate, fraise, framboise, gingembre, mozzarella, thé fumé, coriandre
Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire
San Pietro, piselli, tagete, combava, genmaicha, rafano, mandorle, finferli, caviale Saint-Pierre, petit pois, tagète, combava, genmaicha, raifort, amande, giroles, caviar
Wagyu, Grappa, curry di carote, peperone crusco, yogurt all'aglio nero Wagyu, Grappa, curry de carottes, peperone crusco, yaourt à l'ail noir
* Fiore di limone, cremoso di dragoncello, vaniglia, sorbetto al limone, meringa * Fleur de citronnier, crémeux estragon, vanille, sorbet citron, pétales craquantes

MENU SENSORIALE

180€ - ACCORD VINS 85€
Gambero rosso, pomodoro, fragola, lampone, zenzero, mozzarella, tè affumicato Gambero rosso, tomate, fraise, framboise, gingembre, mozzarella, thé fumé, coriandre
Cosce di rana, croccanti, in Gremolata, aglio, prezzemolo, limone di Amalfi Cuisses de grenouilles croustillantes, gremolata, ail, persil, citron d'Amalfi
Tagliolini al tartufo nero Tagliolini à la truffe noire
Triglia, brodo allo scoglio, Chartreuse, menta, zucchine, pancetta, pistacchio, lime Rouget, consommé de roche, Chartreuse, menthe, courgette, Pancetta, citron vert
Piccione di Bresse affumicato, rabarbaro, caffè, cardamomo, Amaretto, liveche Pigeonneau de Bresse fumé, rhubarbe, café, cardamome, Amaretto, livèche
* Frutti rossi, cioccolato fondente Manjari, Sobacha, balsamico menta e agastache * Fruits rouges, chocolat noir Manjari, Sobacha, balsamique, menthe et agastache

* Notre sélection de fromages transalpins
En remplacement du dessert : supplément 5
En supplément du dessert : supplément 15

MENU BUSINESS LUNCH (du mardi au vendredi)

3 SERVICES (selon l'inspiration du chef) - **65€ - Accord vins 39€**
4 SERVICES (avec les Tagliolini à la truffe noire) - **95€ - Accord vins 51€**

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

Menu végétarien sur demande

Chef de cuisine : Louis Verstrepen