

ANTIPASTI

Vitello tonnato reinterpretato al bergamotto	42
Vitello tonnato revisit�� � la bergamote	
Uovo alla coque, duxelle di funghi, coulis di parmigiano e tartufo nero	48
Oeuf � la coque, duxelle de champignons, coulis parmesan et truffe noire	
Gambero rosso, fragola, lampone, zenzero, mozzarella, t� affumicato, coriandolo	62
Gambero rosso, fruits rouges, gingembre, mozzarella, th� fum�, coriandre	
Foie gras, porcini, fichi, bacche della Tasmania, mirto lemon, zenzero e prezzemolo	52
Foie gras, cèpes, figues, baie de Tasmanie, Myrtle Lemon, gingembre et persil	

PRIMI PIATTI

Linguine al caviale imperiale, salsa Franciacorta al limone di Amalfi e aneto	66
Linguine au caviar impérial, sauce Franciacorta, citron d'Amalfi et aneth	
Tagliolini al tartufo nero	44 / 54
Tagliolini � la truffe noire	
Gnocchi ripieni, guancia di manzo, lardo di Colonnata, ricotta, salvia, zenzero	51
Gnocchi farcis, joue de b�euf, lardo di Colonnata, ricotta, sauge, gingembre	

SECONDI PIATTI

Triglia, brodo allo scoglio, Chartreuse, menta, zucchine, pancetta, pistacchio, lime	69
Rouget, consomm� de roche, Chartreuse, menthe, courgette, pancetta, pistache	
Orata reale, cozze, cetriolo, sedano, jalapenos, bergamotto, basilico e Nduja	72
Dorade Royale, moules, concombre, céleri, jalapenos, bergamote, basilic et Nduja	
Wagyu, Grappa, curry di carote, peperone crusco, yogurt all'aglio nero	74
Wagyu, Grappa, curry de carottes, peperone crusco, yaourt � l'ail noir	
Anatra di Bresse, butternut, physalis, castagne, arancia, gelsomino e 4 spezie	72
Canard de Bresse, butternut, physalis, marrons, orange, jasmin, Cointreau et 4 �pices	

DOLCI & FORMAGGI

Tiramis�, interpretazione al fior d'arancio e Whisky Bourbon	18
Tiramisu, interprétation � la fleur d'oranger et Whisky Bourbon	
Fiore di limone, cremoso di dragoncello, vaniglia, sorbetto al limone	18
Fleur de citronnier, cr�meux estragon, vanille, sorbet citron, p�tales craquantes	
P�che, kumquat, chocolat blanc, s�same noire, noix, shiso et menthe	18
Pesca, kumquat, cioccolato bianco, sesamo nero, noci, shizo e menta	
Assortimento di formaggi stagionati del mese	18
Notre sélection de fromages	
Abbinamento vini (3 mezzi calici di vino)	25
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

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

Orata reale, cozze, cetriolo, sedano, jalapenos, bergamotto, basilico e Nduja
Dorade Royale, moules, concombre, céleri, jalapenos, bergamote, basilic et Nduja

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
* Fleur de citronnier, crèmeux 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

Foie gras, porcini, fichi, bacche della Tasmania, mirto lemon, zenzero e prezzemolo
Foei gras, cèpes, figues, baie de Tasmanie, Myrtle Lemon, gingembre et persil

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

Anatra di Bresse, butternut, physalis, castagne, arancia, gelsomino e 4 spezie
Canard de Bresse, butternut, physalis, marrons, orange, jasmin et 4 épices

* Tiramisù, interpretazione al fior d'arancio e Whisky Bourbon
* Tiramisu, interprétation à la fleur d'oranger et Whisky Bourbon

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

* Notre sélection de fromages transalpins
En remplacement du dessert : supplément 6
En supplément du dessert : supplément 18

Menu végétarien sur demande

Chef de cuisine : Louis Verstrepen