

MENU DEGUSTAZIONE

160€ - ACCORD VINS 75€

Gambero rosso, foie gras, tartufo, topinambur, nocciole del Piemonte, limone d'Amalfi
Gambero rosso, foie gras, truffe, topinambour, noisettes du Piémont, citron d'Amalfi

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Spigola, cozze, cetriolo, sedano, jalapenos, bergamotto, basilico e Nduja
Bar de ligne, moules, concombre, céleri, jalapenos, bergamote, basilic et Nduja

Osso Buco alla Milanese, olive Taggiasche, pepe rosa, ginepro, yuzu, cerfoglio, caviale
Osso Buco à la Milanaise, olive Taggiasche, baie rose, genièvre, yuzu, cerfeuil, caviar

* Fiore di limone, cremoso al dragoncello, vaniglia, sorbetto al limone
* Fleur de citronnier, crémeux estragon, vanille, sorbet citron

MENU SENSORIALE

180€ - ACCORD VINS 85€

Gambero rosso, foie gras, tartufo, topinambur, nocciole del Piemonte, limone d'Amalfi
Gambero rosso, foie gras, truffe, topinambour, noisettes du Piémont, citron d'Amalfi

Capesante, Colombo, tartufo bianco, mela cotogna, mango, banana, cocco, coriandolo
Saint-Jacques, Colombo, truffe blanche, coing, mangue, banane, coco, coriandre

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Sogliola, Pancetta, cavolo, mela, vaniglia, combava, melissa, salvia, lime
Sole, Pancetta, choux, pomme, vanille, combava, mélisse, sauge, lime

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

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

ANTIPASTI

Vitello tonnato reinterpretazione al bergamotto 42

Vitello tonnato réinterprétation à la bergamote

Uovo alla coque, duxelle di funghi, coulis di parmigiano e tartufo nero 49

Oeuf à la coque, duxelle de champignons, coulis parmesan et truffe noire

Gambero rosso, foie gras, tartufo, topinambur, nocciole del Piemonte, limone d'Amalfi 69

Gambero rosso, foie gras, truffe, topinambour, noisettes du Piémont, citron d'Amalfi

Capesante, Colombo, tartufo bianco, mela cotogna, mango, banana, cocco, coriandolo 67

Saint-Jacques, Colombo, truffe blanche, coing, mangue, banane, coco, coriandre

PRIMI PIATTI

Linguine al caviale imperiale, salsa Franciacorta al limone d'Amalfi e aneto 68

Linguine au caviar impérial, sauce Franciacorta, citron d'Amalfi et aneth

Tagliolini al tartufo nero 44 / 54

Tagliolini à la truffe noire

Gnocchi ripieni, scampi, verjus, ricotta, dragoncello, pompelmo, cannella, finocchio 66

Gnocchi farcis, langoustine, Verjus, Ricotta, estragon, pamplemousse, cannelle, fenouil

SECONDI PIATTI

Sogliola, Pancetta, cavolo, mela, vaniglia, combava, melissa, salvia, lime 75

Sole, Pancetta, choux, pomme, vanille, combava, mélisse, sauge, lime

Spigola, cozze, cetriolo, sedano, jalapenos, bergamotto, basilico, Nduja 72

Bar de ligne, moules, concombre, céleri, jalapenos, bergamote, basilic, Nduja

Osso Buco alla Milanese, olive Taggiasche, pepe rosa, ginepro, yuzu, cerfoglio, caviale 74

Osso Buco à la Milanaise, olive Taggiasche, baie rose, genièvre, yuzu, cerfeuil, caviar

Anatra di Bresse, butternut, physalis, castagne, arancia, gelsomino e 4 spezie 72

Canard de Bresse, butternut, physalis, marrons, orange, jasmin, Cointreau et 4 épices

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten, lactose, arachide, soja. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir

DOLCI & FORMAGGI

Tiramisù, interpretazione al fior d'arancio e Whisky Bourbon 18

Tiramisu, interprétation à la fleur d'oranger et Whisky Bourbon

Fiore di limone, cremoso al dragoncello, vaniglia, sorbetto al limone 18

Fleur de citronnier, crémeux estragon, vanille, sorbet citron

Kiwi, mela, cioccolato bianco, menta, basilico, sesamo nero, olio d'oliva, noci 18

Kiwi, pomme, chocolat blanc, menthe, basilic, sésame noir, huile d'olive, noix

Assortimento di fromaggi stagionati del mese 24

Notre sélection de fromages

Abbinamento « Marsala » 25

Accord « Marsala »

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