

Antipasti

Appetizers

capasanta, caviale e cioccolato bianco	20
scallop, caviar and white chocolate	
insalata di maiale	15
pulled pork salad	
ostrica, cavoli e nervetti	15
oyster, cabbage and tendons	
aragostella, carciofi e tartufo	23
lobster, artichokes and truffles	
l'animella, fiordilatte, e puntarelle.	15
sweetbread, mozzarella and chickory sprouts	

Le Paste

Pasta

<i>panzerotto</i>	
di galletto e chutney di pomodoro	15
with cockerel and tomato chutney	
<i>spaghetti</i>	
alla chitarra, finocchio, midollo e gambero	15
guitar string pasta, fennel, marrow and shrimp	
<i>gnocco</i>	
di zucca, castelmagno e rosmarino	15
with squash, castelmagno cheese and rosemary	
<i>plin</i>	
pancia di vitello, prosciutto e salvia	15
veal belly, prosciutto and sage	
<i>tortello</i>	
di radici, funghi e ricci di mare	15
with roots, mushrooms and sea urchin roe	

Secondi

Mains

razza, topinambur e salsa alla maître d'hotel	18
ray, jerusalem artichoke and maitre d'hotel sauce	
pescato del giorno, sesamo nero e scorzonera	18
catch of the day, black sesame and black salsify	
piccione e mela.	23
squab and apple	
lingua, mostarda e indivia	18
tongue, moutarde and endives	
manzo, zabaione e sedano rapa	20
beaf, zabaione and celeriac	

Lunch Tasting Menù

Luncheon Tasting Menu

tre portate	30
three courses	
esclusivamente per il pranzo, escluse bevande exclusively served for lunch, drinks not included	

Tasting Menù

Tasting Menu

cinque portate	45
five courses	
abbinamento di 3 calici	30
wine pairing with 3 glasses	

Tasting Experience

Tasting Experience

sette portate	75
seven courses	
abbinamento di 4 calici	40
wine pairing with 4 glasses	

Dessert

Dessert

uva, yogurt e alloro	10
grape, yogurt and bay leaf	
risolatte, rapa rossa e aglio nero	10
rice pudding, beets and black garlic	
pere, arachidi e macis	10
pears, peanuts and mace	
tourbillon	12
tourbillon	
la nocciola	12
the hazelnut	