

Antipasti

Appetizers

la verza	16
the savoy cabbage	
insalata di maiale	16
pulled pork salad	
ostrica, cavoli e nervetti	16
oyster, cabbage and tendons	
oca, acciughe e parmigiano	20
goose, anchovies and parmigiano	
l'animella, aringa e puntarelle	16
sweetbread, herring and chickory sprouts	

Le Paste

Pasta

panzerotto

galletto e pomodoro del piennolo	18
with cockerel and piennolo tomato	

spaghetto

alla chitarra, germano reale e ginepro	18
guitar string pasta, mallard and juniper	

gnocco

di zucca, castelmagno e rosmarino	18
with squash, castelmagno cheese and rosemary	

plin

bleu e cipolla	18
blue cheese and onion	

tortello

indivia e frutta secca	18
endives and dried fruit	

Secondi

Mains

razza, topinambur e salsa alla maître d'hotel	22
ray, jerusalem artichoke and maitre d'hotel sauce	
ricciola, radici e erba di campo	22
amberjack, roots and wild greens	
il piccione	26
the squab	
capriolo, castagne e mirtilli	26
venison, chestnuts and blueberries	
manzo bbq	22
bbq beef	

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	

Tasting Experience

Tasting Experience

sette portate	75
seven courses	

I Formaggi

Chesses

selezione di tre	15
selection of three	

selezione di sei	22
selection of six	

Dessert

Dessert

uva, yogurt e alloro	10
grape, yogurt and bay leaf	

risolatte e melograno	10
rice pudding and pomegranate	

nocciola e fava tonka	12
hazelnut and tonka bean	

tourbillon	12
tourbillon	

la mela	12
the apple	