

Antipasti

Appetizers

ostrica, piselli, nervetti e burrata	16
oyster, peas, tendons and burrata	
gambero, rabarbaro e fragole	20
shrimp, rhubarb and strawberries	
insalata di maiale	16
pulled pork salad	
oca, acciughe ,carrube e parmigiano	16
goose, anchovies, carob and parmigiano	
animelle, pomodoro, mozzarella e origano	20
sweetbreads, tomato, mozzarella and oregano	

Le Paste

Pasta

panzerotto

galletto affumicato e chutney di pomodoro	18
cockrel and tomato chutney	

spaghetti

midollo di manzo, zafferano e ricci di mare	18
marrow, saffron and sea urchin	

gnocco

crescione, lumache e castelmagno	18
watercress, snails and castelmagno cheese	

plin

bleu e cipolla	18
blue cheese and onion	

tortello

indivia e frutta	18
endives and fruit	

Secondi

Mains

ricciola, radici, rafano e erbe di campo	22
amberjack, roots, horseradish and wild greens	
coda di rospo, beurre blanc, sidro, capperi e liquirizia	24
monkfish, beurre blanc, cider, capers and liquorice	
lingua bbq	22
bbq tongue	
piccione in civet	26
squab in civet	
agnello, senape e asparagi	26
lamb, mustard and asparagus	

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	55
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

mango, curcuma e vaniglia	12
mango, tumeric and vanilla	

risolatte, lamponi e aglio nero	12
rice pudding, raspberry and black garlic	

nocciola e fava tonka	12
hazelnut and tonka bean	

tourbillon	12
tourbillon	

la mela	12
the apple	