

## Winter 2021

### ANTIPASTI

ostrica, cavolo e nervetti . . . . . 20  
oyster, cabbage and tendons

capitone in gratella, cipolla e dragoncello . . . . . 20  
grilled eel, onion and tarragon

tartare di lepre in dolce e forte . . . . . 22  
hare tartare in dolce forte sauce

animella di vitello, tre latti e pomodoro . . . . . 22  
veal sweetbreads, three milks and tomato

### LE PASTE

risotto bufala, limone e genziana . . . . . 20  
buffalo mozzarella, lemon and gentian

anolino di ossobuco in brodo . . . . . 20  
beef shank in broth

plin d'agnello e mostarda di mela. . . . . 20  
lamb and apple mustard

cappellacci maiale, melograno, parmigiano e bitter . . . . . 20  
pork, pomegranate, parmesan and bitter

### SECONDI

branzino alla mugnaia, prezzemolo capperi e liquirizia. . . . . 28  
sea bass meunière, parsley, capers and liquorice

costata di manzo, radici e broccoletti all'agro. . . . . 30  
rib eye, roots and sour broccoli

piccione in civet . . . . . 30  
squab in civet

pernice, conserve e vaniglia . . . . . 35  
partridge, preserves and vanilla

### Tasting Experience

sette portate . . . . . 75  
seven courses

### Tasting

cinque portate . . . . . 55  
five courses

La selezione dei menu è disponibile esclusivamente per il tavolo intero

The tasting menus are available exclusively for the entire table

I menù vegetariani sono disponibili solo su richiesta

The vegetarian menus are available on request only

### I FORMAGGI

selezione di tre . . . . . 16  
selection of three

selezione di sei . . . . . 22  
selection of six

### DESSERT

babà e chantilly . . . . . 14  
babà and chantilly cream

tourbillon . . . . . 14  
tourbillon

millefoglie . . . . . 14  
millefeuille

pompelmo, zafferano e nocciole . . . . . 14

