

## ANTIPASTI

Gamberi rossi crudi al sesamo, pesca, sedano, crema di bottarga, spaghetti di soba e croccante di bric  
€ 20,00

Alici in tempura ripiene di mozzarella di bufala, insalata liquida, pomodori confit, polvere di olive nere  
€ 16,00

Fico arrosto al pepe verde, mousse di ricotta di bufala, pancia di maiale morbida croccante, saba  
€ 16,00

Salmone selvaggio, rape mini, crema e pane di mais, cipolle rosse in agro, fiori di melo  
€ 18,00

Tartare di filetto di manzo, capperi, arancia, microverdure, tobiko e salsa al wasabi  
€ 20,00

## PRIMI

Tagliatelle, cocco speziato, 'Nduja e gamberi  
€ 20,00

Raviolo "aperto" quaglia, spugnole, uovo di quaglia, fonduta di parmigiano  
€ 18,00

Ravioli ripieni di pomodorini estivi, ricci di mare pugliesi, caffè  
€ 20,00

Spaghetti Felicetti affumicati, friggitielli, peperone rosso, bottarga e caglio di latte di capra  
€ 18,00

Risotto Parmigiano Reggiano 60 mesi, midollo, burro Normandia e tartufo estivo  
€ 26,00



## SECONDI

Filetto di baccalá cotto al vapore, paprika affumicata, riso venere, fagiolini  
€ 23,00

Agnello, ciliegie e asparagini  
€ 25,00

Petto d'anatra a l'orange, daikon e pannocchiette  
€ 25,00

Pesce bianco, spuma calda di soubise, the matcha e mandorle, rice cake alla vaniglia  
€ 25,00

Cappesante, topinambur e limone candito, sesamo nero in polvere, funghi shitake  
€ 23,00

## DESSERTS

Lingotto, polvere d'argento, frutto della passione

Daquoise di nocciole, fragole, gelato al basilico e olio di oliva

Zuppetta di Caffé, gelato al Bayleys e mandorle pralinate

Torcione di caprino ai pistacchi, ciliegie al rosmarino

Crema cotta al mais, gelato al popcorn, mou

## APPETIZERS

Shrimp, peach, celery, bottarga and soba noodles  
€ 20,00

Roasted fig, buffalo ricotta mousse, pork belly and saba sauce  
€ 16,00

Tempura mozzarella stuffed anchovies, liquid salad, tomato confit, black olive powder  
€ 16,00

Cured wild salmon, apple tree flowers, pickled red onions and white mini turnips, corn cream  
€ 18,00

Beef filet tartare, capers, orange, microgreens, tobiko and wasabi sauce  
€ 20,00

## PASTA COURSES

Smoked spaghetti, goat milk curd, peppers and bottarga  
€ 18,00

Tomato stuffed ravioli, sea urchin and coffee  
€ 20,00

Tagliatelle, spiced coconut milk, 'Nduja sausage and shrimp  
€ 20,00

Fresh pasta, mushrooms and quail, quail egg, parmesan fondue and black truffle  
€ 18,00

Risotto with 60 months aged Parmesan cheese, bone marrow, truffle and butter from Normandy  
€ 26,00

## SECOND COURSES

Scallops, topinambur, candied lemon, black sesame seed, shitake mushrooms  
€ 25,00

Pan fried white fish, warm foamed soubise, matcha tea cream, almond and vanilla rice cake  
€ 25,00

Lamb, cherries, aged balsamic and baby asparagus  
€ 25,00

Duck breast, orange glaze, dashi braised daikon, baby corn  
€ 25,00

Salt cod, black rice, smoked paprika, green beans  
€ 23,00

## DESSERTS

Chocolate lingotto, silver, passion fruit, silver

Hazelnut daquoise and nougatine, basil and olive oil

Goat cheese torchon, cherries and rosmarino

Corn cooked cream, pop corn ice cream, mou sauce

Espresso coffee, sanded almonds and Baileys icecream

