

ANTIPASTI

Cappasanta in crosta di pistacchi, pancetta fresca, cioccolato bianca, patate e capperi canditi
€ 18,00

Insalata di piccione tiepido, crescione, mirtilli, semi di girasole, polenta arrostita
€ 20,00

Tartare di filetto di manzo con arancia, capperi, tobiko e salsa al wasabi, microverdure
€ 18,00

Animelle, carrube e cavoletti di Bruxelles
€ 16,00

Crema di ceci e nocciole, zucca, cipollotti arrostiti, chip di patate blue e olio al tartufo nero
€ 18,00

PRIMI

Gnocchi, guanciale e fonduta di baccalá, pomodori confit, salsa alle alici e bottarga
€ 20,00

Torchi al caffè, funghi di stagione e pesto di nocciole e olio al tartufo nero
€ 18,00

Mezzelune ripiene di amatriciana, guanciale croccante
€ 16,00

Ravioli ripieni di fonduta di castelmagno, funghi pioppini
€ 18,00

Risotto allo zafferano con piacentino, datteri e piccione
€ 22,00

SECONDI

Guancia, patate al rafano, asparagi, carote glassate e jus
€ 25,00

Coda di rospo arrosto, salsa speziata al cocco, melanzane affumicate, sesamo nero
€ 23,00

Filetto di manzo, verza croccante, prugne al karkadè, patate Anna, salsa al Madeira
€ 28,00

Pesce bianco in crosta di paprika dolce, crema di cannellini, carciofi, limone candito
€ 25,00

Filetto di coniglio, salsa al foie, spaetzle di zucca, liquirizia, polvere di pinoli, prosciutto croccante
€ 23,00

Dessert

Zuppetta di caffè, croccante di mandorle, gelato al Baileys

Torta di pane e banane, gelato al Rum, arancia e caffè

Krapfen con crema di castagne, cioccolato caldo e spuma di latte

Bavarese di cioccolato bianco, saba e tuile di semi

Semifreddo al pepe rosa, frutti di bosco e salsa all'assenzio



APPETIZERS

Pistachio crusted scallops, fresh pork belly, potato, white chocolate and candied capers
€ 18,00

Squab salad, sunflower seeds, sakura mix, roasted polenta
€ 20,00

Beef tartare, orange, capers, wasabi sauce, tobiko, microgreens
€ 18,00

Panfried sweetbread, carob sauce, Bruxelles sprouts
€ 16,00

Hazelnut and gorbanzo cream, pumpkin, roasted onion and blue potato chips and black truffle scent
€ 18,00

PASTA COURSES

Potato gnocchi with salt cod fondue, tomato confit, bottarga
€ 20,00

Coffee pasta with hazelnut pesto and mushrooms and black truffle scent
€ 18,00

Amatriciana sauce stuffed pasta, crunchy guanciale
€ 16,00

Castelmagno cheese fondue stuffed ravioli, with pioppini mushrooms
€ 18,00

Saffron risotto with Piacentino cheese, dates and squab
€ 22,00

SECOND COURSES

Beef cheek, horseradish potato, asparagus, glazed carrots
€ 25,00

Roasted monkfish, spiced coconut sauce, eggplant and pita bread
€ 23,00

Beef filet, crispy cabbage, infused prunes, potato Anna and Madera sauce
€ 28,00

Sweet paprika crusted white fish, cannellini bean cream, artichokes and candied lemon
€ 25,00

Rabbit filet, foie sauce, pumpkin spaetzle, pine nut powder, crispy prosciutto
€ 23,00

Desserts

Coffee, condensed milk, crunchy almonds, baileys ice cream

Bread pudding with bananas, rhum ice cream, orange and coffee

Chestnut cream stuffed Krapfen with hot chocolate and milk foam

White chocolate Bavarian cream, must and seed tuile

Pink pepper semifreddo, berries, absinthe sauce

