

MENU DEGUSTAZIONE

CHEF'S TASTING MENU

TERRA DI SAPORI

€ 50,00

UOVO CBT 63°, SPUMA DI PATATE CROSTINO AL ROSMARINO E TARTUFO NERO
63°C SOUS-VIDE EGG, POTATO EMULSION, ROSEMARY CROUTON, AND BLACK TRUFFLE

GNOCCHI DI MAIS, CREMA AL GORGONZOLA DOLCE, PERA CARAMELLATA
CORN GNOCCHI WITH SWEET GORGONZOLA CREAM AND CARAMELISED PEAR

GUANCIA DI VITELLONE BRASATA, POLENTA E OLIO AL PORRO
SLOW-BRAISED VEAL CHEEK, POLENTA AND LEEK-INFUSED OIL

LA SBRISOLONA, CREMA CHANTILLY CON ARANCIA CANDITA, LIQUORE AL PISTACCHIO
MEDITERRANEAN SBRISOLONA WITH CHANTILLY CREAM, CANDIED ORANGE AND PISTACHIO LIQUEUR

ARMONIE D'ACQUA DOLCE

€ 55,00

FILETTINI DI PERSICO DORATI, PORRO STUFATO, MAIONESE ALL'ARANCIA
GOLDEN PERCH FILLETS WITH BRAISED LEEKS AND ORANGE MAYONNAISE

CAVATELLI CON RAGÙ DI LAGO, CRUMBLE DI OLIVE, GEL AL LIMONE FILI DI PEPERONCINO
CAVATELLI WITH LAKE FISH RAGÙ, OLIVE CRUMBLE, LEMON GEL AND CHILLI THREADS

SCALOPPA DI SALMERINO ALLE ERBE AROMATICHE, COSTE SPADELLATE E POLENTA
ARCTIC CHAR ESCALOPE WITH AROMATIC HERBS, SAUTÉED CHARD AND POLENTA

POP GUSTO - BAVARESE AL MELOGRANO, CAMELLO SALATO E POP CORN
POP TASTE - POMEGRANATE BAVAROIS WITH SALTED CARAMEL AND POPCORN

MARE D'AMARE

€ 60,00

CODE DI GAMBERO FRITTI IN PASTA KATAIFI CON CREMA DI ZUCCHINE E FINOCCHIETTO
KATAIFI-WRAPPED PRAWN TAILS, SERVED WITH A COURGETTE AND WILD FENNEL VELOUTÉ

RAVIOLI DI SCAMPI, BISQUE DI GAMBERI E ARIA AL CAFFÈ
SCAMPI RAVIOLI WITH PRAWN BISQUE AND COFFEE AIR

TENTACOLO DI POLPO, LA SUA MAYO, CREMA DI CANNELLINI, POMODORINI CONFIT
OCTOPUS TENTACLE WITH ITS MAYONNAISE, CANNELLINI BEAN PURÉE AND CONFIT CHERRY TOMATOES

RICORDO D'INFANZIA - SFERA AL FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO AL PEPERONCINO, NOCCIOLE CARAMellate
CHILDHOOD MEMORY - FIOR DI LATTE ICECREAM WITH CHILI CHOCOLATE AND CARAMELIZED HAZELNUTS

I menu degustazione è pensato come un percorso condiviso e viene servito per l'intero tavolo.
Our tasting menus are designed as shared experience, they must be ordered by every guest at the table.