menu di pesce

Amuse Bouche dello Chef
1-7

Ostrica fritta " Pleiade " , Maionese al Rafano
Fried Oyster , Horse Radish Mayo
1-8-10-11-14

Capasanta marinata alla Wodka , Cardo ,
Caviale Kala Baerii , Spugna al Prezzemolo
Wodka marinated Pilgrim Scallop , Cardoons ,
Kala Baerii Caviar , Parsley Sponge
1-4-12

cubo fritto di Tonno , Broccolo , Mais , Salicornia liquida
Fried Tuna cube , Broccolo , Mais , liquid Seaweed
4

Risotto Karbor , Scarola , Caprino , Anguilla affumicata , Arancio
Risotto , smoked Eel , Batavian Endive , Goat Cheese , Orange
4-7

Spaghettini all'Uovo "Pasta di Aldo" ,
Burro della Normandia , Tartufo D'Alba
thin Spaghetti , salty Butter , White Truffle
1-3-7

Turbante di Sogliola , crema al Carciofo , Bottarga di Muggine
Sole fillet , Artichokes cream , Muggine Roe
4

pre Dessert
Crema fritta , Mirtilli
Custard fritters , Blueberries
1-3-7

Dessert
Sfera ai tre Cioccolati
Three Chocolates Sphere
1-3-4-5-8-11

menu di carne

Amuse Bouche dello Chef
1-7

Uovo fritto “Galline urbane” , spuma di Patate ,Tartufo bianco D’Alba
Fried Egg , Potato foam , White Truffle
1-3-7

Battuta di Manzo “Garronese” , Midollo , Rapa Rossa , spuma di Senape
Beef Tartare , Boon Marrow , crunchy Beetroots , Mustard foam
10

Cannolo salato al Blu di Capra ,Crema di Castagne , Pera
salty Cornet , Blue Goat Cheese , Chestnuts cream , Pear
1-7-12

Cappellacci di Foie Gras , crema e chips di Sedanorapa ,
Gel di Lampone , Pepe di Sarawak
Foie Gras filled Ravioli , Celeriac , Sarawak Black Pepper
1-3-9

Spaghettini all’Uovo “Pasta di Aldo” ,
Burro della Normandia , Tartufo D’Alba
thin Spaghetti , salty Butter , White Truffle
1-3-7

“1982”
rivisitazione del filetto alla Rossini
Beef Fillet , Duck Liver , Wine sauce , Toast Bread , Spinach
1-7-12

pre Dessert
Crema fritta , Mirtilli
Custard fritters , Blueberries
1-3-7

Dessert
Sfera ai tre Cioccolati
Three Chocolates Sphere
3-8