

Menu
DEGUSTAZIONE
Tasting Menu

*Capesante scottate, crema di cavolfiore e melograno ³⁻⁸
Seared scallops, cauliflower cream and pomegranate

Ravioli farciti di carne con funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰
Meat filled ravioli with porcini mushrooms

Spalla d'agnello al forno con carciofi ¹⁰
Baked lamb with artichokes

Tiramisù di castagne con cachi ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹
Homemade chestnuts tiramisù with persimmon

Escluse bevande - Beverage excluded



Lista allergeni
Allergen list

Coperto - Cover charge

*Per le norme di legge stabilite dall'HACCP e per la maggior tutela dei clienti il prodotto venduto crudo e acquistato giornalmente dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto da Noi ad un abbattimento rapido per garantire la massima e totale sicurezza. - *Due to the HACCP law and to safeguard our guests our raw fish is frozen in short time to guarantee the maximum and total safety.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio - For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff on duty.

ANTIPASTI

Appetizers

*Capesante scottate, crema di cavolfiore e melograno ³⁻⁸
Seared scallops, cauliflower cream and pomegranate

Magatello di vitello, carciofi, maionese al latte di soia e tartufo nero ⁵⁻⁷
Veal loin, artichokes, soya milk mayonnaise and black truffle

Ovo croccante alla Milanese, patate, funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸
e fonduta di Bitto (Storico Ribelle)
*Breaded egg, potatoes, porcini mushrooms
and Bitto cheese fondue*

PRIMI PIATTI

First courses

Ravioli farciti di carne con funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰
Meat ravioli with porcini mushrooms

Gnocchetti di zucca, vongole e bottarga ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁸
Pumpkin gnocchetti clams and bottarga

*Risotto aglio, olio, peperoncino e crudo di scampi ²⁻⁸⁻¹⁰⁻¹³
Risotto with garlic, oil, hot pepper and raw scampi
Minimo 2 persone - Minimum 2 persons

SECONDI PIATTI

Main courses

Filetto di Bacalà al vapore, spinaci e salsa allo zafferano ⁵⁻⁸⁻¹³
Steamed Cod fillet, spinach and saffron sauce

Spalla d'agnello al forno con carciofi ¹⁰
Baked lamb with artichokes

Piccione in due cotture, scaloppa di fegato grasso, ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰⁻¹³
mele glassate e marmellata di cipolle rosse
Pigeon, liver escalope, glazed apples and red onion jam

Degustazione di formaggi miele e marmellate ⁸⁻¹¹
Cheese selection, honey and jams

Minimo 2 portate - Least 2 courses

Menu
DEGUSTAZIONE
Tasting Menu

* Capesante scottate, crema di cavolfiore e melograno ³⁻⁸
Seared scallops, cauliflower cream and pomegranate

Ravioli farciti di carne con funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰
Meat filled ravioli with porcini mushrooms

Spalla d'agnello al forno con carciofi ¹⁰
Baked lamb with artichokes

Tiramisù di castagne con cachi ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹
Homemade chestnuts tiramisù with persimmon

€ 80 p.p.

Escluse bevande - Beverage excluded



Lista allergeni
Allergen list

euro 4 p.p.
Coperto - Cover charge

* Per le norme di legge stabilite dall'HACCP e per la maggior tutela dei clienti il prodotto venduto crudo e acquistato giornalmente dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto da Noi ad un abbattimento rapido per garantire la massima e totale sicurezza. - *Due to the HACCP law and to safeguard our guests our raw fish is frozen in short time to guarantee the maximum and total safety.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio - For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, upon request, by the staff on duty.

ANTIPASTI

Appetizers

- * Capesante scottate, crema di cavolfiore e melograno ³⁻⁸ € 25
Seared scallops, cauliflower cream and pomegranate
- Magatello di vitello, carciofi, maionese al latte di soia e tartufo nero ⁵⁻⁷ € 25
Veal loin, artichokes, soya milk mayonnaise and black truffle
- Ovo croccante alla Milanese, patate, funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸ € 22
e fonduta di Bitto (Storico Ribelle)
Breaded egg, potatoes, porcini mushrooms and Bitto cheese fondue

PRIMI PIATTI

First courses

- Ravioli farciti di carne con funghi porcini ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰ € 25
Meat ravioli with porcini mushrooms
- Gnocchetti di zucca, vongole e bottarga ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁸ € 25
Pumpkin gnocchetti clams and bottarga
- * Risotto aglio, olio, peperoncino e crudo di scampi ²⁻⁸⁻¹⁰⁻¹³ € 25 p.p.
Risotto with garlic, oil, hot pepper and raw scampi
Minimo 2 persone - Minimum 2 persons

SECONDI PIATTI

Main courses

- Filetto di Baccalà al vapore, spinaci e salsa allo zafferano ⁵⁻⁸⁻¹³ € 28
Steamed Cod fillet, spinach and saffron sauce
- Spalla d'agnello al forno con carciofi ¹⁰ € 28
Baked lamb with artichokes
- Piccione in due cotture, scaloppa di fegato grasso, mele glassate e marmellata di cipolle rosse ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰⁻¹³ € 30
Pigeon, liver escalope, glazed apples and red onion jam
- Degustazione di formaggi miele e marmellate ⁸⁻¹¹ € 15
Cheese selection, honey and jams

Minimo 2 portate - Least 2 courses