

NOTE AVVOLGENTI  
E SFUMATURE  
RAFFINATE DI SAPORI  
SEDUCENTI,  
IN UNA PROPOSTA  
DI PORTATE  
ELEGANTI CAPACI  
DI ACCAREZZARE  
I SENSI. UN MENÙ  
DI PRESTIGIO IDEATO  
PER UN'ESPERIENZA  
ENOGASTRONOMICA  
APPAGANTE  
E SORPRENDENTE.

## MENÙ DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE

Tartare di ricciola, crema di castagne, fichi, caviale  
di trota salmonata e riso soffiato

Tatary di Wagyu giapponese leggermente scottata,  
caviale all'olio extravergine d'oliva, polvere  
di spinacino, purea di carote e jus di vitello ai mirtili  
di San Vito

Gnocchi di farina di castagne grigliati con calamari,  
crema di broccoli ed olio alla barbabietola

Tagliolini ai funghi porcini con fonduta di erborinato  
"San Carlone" al profumo di caffè e germogli  
di crescione

Guancette di maiale, pura razza Iberica, brasate,  
crema di polenta taragna e peperoni verdi

Lomo di baccalà, salsa alle rape rosse e verdure  
baby in agrodolce

Millefoglie con crema alla zuppa inglese  
e gel di Alchermes

Dolce della casa

€ 90,00 per persona senza bevande

Abbinamento 5 calici di vino € 45,00 (Min. 2 pers.)  
*(per tutto il tavolo)*

## MENU DEGUSTAZIONE À LA MODA DELLO CHEF

Quattro portate

€ 65,00 per persona senza bevande (Min. 2 pers.)

Abbinamento 4 calici di vino € 35,00 (Min. 2 pers.)  
*(per tutto il tavolo)*

## ANTIPASTI

Tartare di ricciola, crema di castagne, fichi,  
Caviale di trota salmonata e riso soffiato  
€ 30,00

Acciughe del mar Cantabrico, su focaccia  
al sale Maldon tostata, polpa di riccio di mare  
ed erba cipollina  
€ 25,00

Tatary di Wagyu giapponese leggermente  
scottata, caviale all'olio extravergine d'oliva, polvere  
di spinacino, purea di carote e jus di vitello  
ai mirilli di San Vito  
€ 40,00

Tartare di manzo „Madama bianca“ razza di Fassona  
piemontese, salsa di capperi di Pantelleria e blue  
di capra disidratato  
€ 30,00

\*Crema di cavolfiore ed aneto con cavoli neri di  
Bruxelles e gel di pomodoro pachino  
€ 25,00

\*Vegano

## PRIMI

Linguine pastificio di Gragnano alla Nerano  
con zucchine e provolone del Monaco D.O.P.  
€ 25,00

Gnocchi di farina di castagne grigliati con calamari,  
crema di broccoli ed olio alla barbabietola  
€ 29,00

Vialone nano, tenuta San Massimo mantecato  
con crema di piselli verdi, lardo Patanegra,  
foglia d'oro e pomodori essiccati al sole  
€ 26,00

Bottoni di pasta fresca, ripieni di pappa  
al pomodoro, su midollo di manzo, basilico  
e crumble di bacon croccante  
€ 28,00

\*Tagliolini ai funghi porcini con fonduta  
di erborinato "San Carlone" al profumo di caffè  
e germogli di crescione  
€ 28,00

Insalata piccola  
€ 10,00

Insalata grande  
€ 12,00

\*Vegano

coperto € 4.00

Per qualsiasi informazione su sostanze  
e allergeni è possibile consultare l'apposita  
documentazione che verrà fornita dal personale  
di servizio

## SECONDI PIATTI DI PESCE E DI CARNE

Guancette di maiale, pura razza Iberica, brasate,  
crema di polenta taragna e peperoni verdi  
€ 33,00

Filetto di manzo, crema di zucca gialla, aceto  
balsamico e spinacino al peperoncino  
€ 34,00

Chateaubriand per due persone servito con scaloppa  
di foie gras d'oca e patate al rosmarino (per 2 pers.)  
€ 50,00 p.p.

Filetto di rombo chiodato scottato, salsa  
allo chardonnay, plancton marino e bietola rossa  
€ 35,00

Lomo di baccalà, salsa alle rape rosse e verdure  
baby in agrodolce  
€ 34,00

\*Melanzane impanate al pane panko alle erbe,  
salsa di avocado, lime e concassè di pomodori  
€ 30,00

### E per i piccoli ospiti....

Pasta al pomodoro  
€ 12,00

Pasta in bianco  
€ 10,00

"Milanese" con patatine fritte  
€ 16,00

\*Vegano

*Tutti i nostri secondi piatti sono serviti  
con contorni di stagione*

## DULCIS IN FUNDO

Frolla con crema pasticcera, amarene e frutta secca,  
gelato alle nocciole di Giffoni e crumble  
al cacao amaro  
€ 13,00

Millefoglie con crema alla zuppa inglese  
e gel di Alchermes  
€ 13,00

Cannolo al cacao, crema al mascarpone, salsa  
alla vaniglia del Madagascar e mousse  
a lampone  
€ 13,00

Semifreddo alla liquirizia, cioccolato bianco,  
croccante alle mandorle e frutti di bosco  
€ 13,00

Soufflé al cioccolato fondente, salsa al pistacchio  
e gelato pere e Calvados\*  
€ 13,00

\*Vegano