

autunno2020

ANTIPASTI

cardo, pistacchio e alloro	16
cardoon, pistachio and bayleaf	
ostrica, cavolo e nervetti	16
oyster, cabbage and tendons	
capitone in gratella, cipolla e dragoncello	16
grilled eel, onion and tarragon	
animella di vitello, tre latti e pomodoro	20
veal sweetbreads, thee milks and tomato	

LE PASTE

tagliatelle tartufo bianco	40
white truffle	
risotto bufala, limone e genziana	18
buffalo mozzarella, lemon and gentian	
anolino di ossobuco in brodo	18
beef shank in broth	
cappellacci maiale, melograno, parmigiano e bitter	18
pork, pomegranate, parmesan and bitter	

SECONDI

branzino alla mugnaia, capperi e liquirizia.	26
sea bass meunière, capers and liquorice	
piccione in civet	28
squab in civet	
topinambur, nocciole e tartufo	28
jerusalem artichoke, hazelnut and truffle	
faraona d'autunno	28
autumn guinea fowl	

Tasting Experience

sette portate	75
seven courses	

Tasting

cinque portate	55
five courses	

La selezione dei menu è disponibile esclusivamente per il tavolo intero, con possibilità di aggiungere tagliatelle al tartufo bianco (min. per 2 persone) 20€

The tasting menus are available exclusively for the entire table, with the possibility to add tagliatelle with white truffle (2 person minimum) 20€

I FORMAGGI

selezione di tre	16
selection of three	
selezione di sei	22
selection of six	

DESSERT

babà e chantilly	12
babà and chantilly cream	
tourbillon	12
tourbillon	
millefoglie	12
millefeuille	
pompelmo, zafferano e nocciole	12
grapefruit, saffron and hazelnut	