

Winter 2021

ANTIPASTI

ostrica, cavolo e nervetti oyster, cabbage and tendons	20
capitone in gratella, cipolla e dragoncello grilled eel, onion and tarragon	20
lepre in dolce e forte. hare in dolce forte sauce	22
animella di vitello, tre latti e pomodoro veal sweetbreads, thee milks and tomato	22

LE PASTE

risotto bufala, limone e genziana buffalo mozzarella, lemon and gentian	20
anolino di ossobuco in brodo beef shank in broth	20
plin capra e mela cotogna goat and quince	20
cappellacci maiale, melograno, parmigiano e bitter pork, pomegranate, parmesan and bitter	20

SECONDI

topinambur, nocciole e tartufo jerusalem artichoke, hazelnut and truffle	28
branzino alla mugnaia, prezzemolo capperi e liquirizia. sea bass meunière, parsley, capers and liquorice	28
manzo, radici e cime di rapa. beef, roots and turnip greens	30
piccione in civet squab in civet	30
pernice, conserve e vaniglia partridge, preserves and vanilla	32

Tasting Experience

sette portate seven courses	75
--------------------------------	----

Tasting

cinque portate five courses	55
--------------------------------	----

La selezione dei menu è disponibile esclusivamente per il tavolo intero

The tasting menus are available exclusively for the entire table

I FORMAGGI

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

DESSERT

babà e chantilly babà and chantilly cream	14
tourbillon tourbillon	14
millefoglie millefeuille	14
pompelmo, zafferano e nocciole grapefruit, saffron and hazelnut	14