

ANTIPASTI STARTERS

Carpaccio di vitello con cipolle rosse caramellate,
zabaione ghiacciato alla soia e radicchietti

VEAL CARPACCIO WITH CARAMELIZED
RED ONIONS, FROZEN SOY ZABAGLIONE AND RADISH

18

Speck d'anatra con zucca fermentata e salsa alle arance

DUCK SPECK WITH FERMENTED PUMPKIN AND ORANGE SAUCE

18

Baccalà sfogliato alle erbe
con crema di rape rossee maionese di baccalà

FLAKED COD FISH WITH HERBS
WITH RED TURNIP CREAM AND COD MAYONNAISE

18

Millefoglie di pane carasau con gamberi rossi,
sedano rapa e crudité

"CARASAU" BREAD MILLEFEUILLE
WITH RED PRAWNS, CELERIAC AND CRUDITÉS

18

Ovo cotto a bassa temperatura,
crumble di pane e cavolfiore

EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE, BREAD CRUMBLE AND
CAULIFLOWER

18



PRIMI

FIRST COURSE

Risotto al midollo con burro al limone e broccoli in salamoia

RISOTTO WITH MARROW, LEMON BUTTER AND PICKLED BROCCOLI

18

Gnocchi ripieni di stracotto d'anatra con crema e chips di pecorino al pepe nero e rosmarino

DUMPLINGS STUFFED WITH DUCK STEW WITH CREAM AND PECORINO
CHIPS WITH BLACK PEPPER AND ROSEMARY

18

"Koji" di spaghetti alle erbe con spuma di cannellini e cozze

HERB NOODLES "KOJI" WITH CANNELLINI FOAM AND MUSSELS

18

Pacchero con polpo, lime e pepe rosa

PACCHERO WITH OCTOPUS, LIME AND PINK PEPPER

18

Cappellaccio di ricotta ed erbetto con fonduta di pecorino, cavolo nero e guancialetto croccante

"CAPPELLACCI" RAVIOLI HOME-MADE PASTA WITH PECORINO CREAM,
BLACK CABBAGE AND CRISPY BACON

18

Linguine con crema d'aglio dolce, pesto di pomodori secchi e mandorle

"LINGUINE" PASTA WITH SWEET GARLIC CREAM, DRIED TOMATO AND
ALMOND PESTO

18

SECONDI

MAIN COURSE

Piccione glassato con cavolo nero e patate di montagna

GLAZED PIGEON WITH BLACK CABBAGE
AND MOUNTAIN POTATOES

28

**Medaglione e polpettine di agnello con cipollotto stufato
e crema di carote arrostitite**

LAMB MEDALLION AND MEATBALLS WITH STEWED SPRING ONION AND
ROASTED CARROT CREAM

26

**Coppa e pancia di maiale,
con puntarelle saltate e purè di cavolfiore viola**

PORK NECK AND BELLY
WITH SAUTÉED CHICORY AND PURPLE CAULIFLOWER PUREE

26

**Ricciola in crosta alle erbe
con sedano marinato e finocchio**

HERB CRUSTED AMBERJACK WITH MARINATED CELERY AND FENNEL

28

Filetto di ombrina scottato con carciofi gratinati e bietole

SEARED CROAKER FILLET WITH GRATIN ARTICHOKE AND CHARD

28