

*** "I NUOVI CLASSICI"**

Stuzzichini

Porro fondente all'iris fiorentina, cardamomo e avocado, al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Benfatti di ossobuco di vitello con piselli alla Caipiroska, brodo di verdure nobili, midollo

Melanzana fondente al burro d'arachidi, sfoglia croccante e pomodorini

Zucca, zola e zenzero (cappelletti alla bourguignonne)

Piccione alla vaniglia, due salse, il ragù dei suoi fegatini con crauti marinati

Gelato alle mandorle di Noto (SR), marmellata di rari agrumi sardi e cioccolato soffiato.

"Space Project" dedicato all'artista Vincent Fournier

Piccola pasticceria

€ 120,00
tre vini in abbinamento
€ 40,00

*** "NATURALMENTE"**

Stuzzichini

Porro fondente all'iris fiorentina, cardamomo al pesto di pistacchi, semi di canapa e capperi

Melanzana fondente al burro d'arachidi, sfoglia croccante e pomodorini

Asparagi dell'Albenza (BG) e mascherpa con zabajone all'aceto di Jerez e banana ossidata e affumicata

Testaroli di Pontremoli (MS) al pecorino e basilico, pesto di olive di Riviera e cedro

Caldo freddo di fiori di zucca in tempura, zucchine trombetta al basilico, majo ai limoni bruciati

Gelato alle mandorle di Noto (SR), marmellata di rari agrumi sardi e cioccolato soffiato.

Zuppetta esotica, disco ghiacciato al pepe rosa e fiori di primavera

Piccola pasticceria

€ 110,00
tre vini in abbinamento
€ 40,00

***Antipasti**

Mare caldo al vapore, olio di frantoio e limone
€ 45

Insalata del buongustaio:
coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras
€ 32

Patata gialla alla forchetta, uovo de "Le Selvagge" e caviale
€ 65

Prosciutto di montagna "60 mesi", coppa e salame, pane croccante e pappa al pomodoro, acciughe Riserva e peperoni rossi alla brace, i nostri sott'olio e sott'aceto, anche con tonno rosso
€ 45

Crudità di mare con carpacci di pesci, crostacei, calamaro, capasanta e ostrica "Gillardeau"
€ 55

Caldo freddo di fiori di zucca in tempura, zucchine trombetta al basilico, majonese ai limoni bruciati
€ 32

Asparagi dell'Albenza (BG) e mascherpa con zabajone all'aceto di Jerez e banana ossidata e affumicata
€ 32

***Primi Piatti**

Zucca, zola e zenzero (cappelletti alla bourguignonne)
€ 35

Minestra di pasta rotta e mandorla con anguilla alla brace
€ 35

Benfatti di ossobuco di vitello con piselli alla Caipiroska, brodo di verdure nobili, midollo
€ 35

Spaghetti con calamaretti spillo e "Moscow Mule"
€ 35

Testaroli di Pontremoli (MS) al pecorino e basilico, pesto di olive di Riviera e cedro
€ 35

***Pesci e Crostacei**

Rombo di pesca alla brace, majonese di pil-pil e mandorle, salsa di acetosa e zucchine
€ 55

Fritto di mare (min. 2 persone)
cad.€ 50

Spiedino di gamberi bianchi di Santa Margherita, salsa miso, insalata ripassata alla brace ai semi di zucca tostiti
€ 48

***Carni, Pollame e Frattaglie**

Cervo fresco delle Alpi Pennine, Bloody Mary e sedano selvatico, bignè con la sua tartare
€ 48

Cervella alla fiorentina
€ 45

Maialino da latte croccante, sale grosso, tamarindo e pinzimonio
€ 48

Piccione alla vaniglia, due salse, e il ragù dei suoi fegatini con crauti marinati
€ 58

***Formaggi**

Selezione di formaggi e confettura (6 pezzi)
€ 25

Selezione di formaggi e confettura (4 pezzi)
€ 18

Vino consigliato in abbinamento ai formaggi:

Macvin du Jura-Château D'Arlay
(vino fortificato con la grappa)
€ 15

a parte la Carta dei Dolci

I menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

E' RICHIESTA UNA ORDINAZIONE MINIMA DI 2 PORTATE
SCELTE TRA ANTIPASTI, PRIMI PIATTI E SECONDI PIATTI

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA
EVENTUALI ALLERGIE

A VOSTRA DISPOSIZIONE LA LISTA DEGLI ALLERGENICI

(tutti i piatti contrassegnati con *asterisco,
contengono uno o più allergeni)

IL PESCE CRUDO VIENE ABBATTUTO A -40°

Acqua
(bottiglia da lt. 0,750)
€ 4

Caffè
€ 3

Coperto
€ 7