



Menu

Antipasti

Uovo di montagna pochè, zuppetta di gorgonzola selezione Guffanti, bruscardoli, caviale di lumaca

€ 20

Carpaccio di ricciola, capasanta, ostrica, ceviche di Bloody Mary, cialda di riso alla rapa rossa

€ 22

Tonno di coniglio, porro di Cervere alla brace, fonduta di Castelmagno, granella di nocciole, gel al Gavi

€ 18

Carciofo green globe, gelato al bagnetto verde, elicriso, mandorla amara, crumble di pane aromatico

€ 18

Primi

Spaghetti Gentile, ricci di mare, crema d'aglio dolce, agretti, peperoncino, eucalipto

€ 26

Plin 30 tuorli, crema di mais, coda di rospo in carpione, limoni di mare, levistico, portulaca estiva

€ 20

Pasta tiepida Gentile, fave e piselli, pecorino toscano, olio al basilico, bottarga di tuorlo d'uovo

€ 22

Carnaroli Riserva San Massimo alla milanese, midollo frollato, jus di vitello e alloro

€ 26



Secondi

Baccalà pil pil, bieta colorata, peperone crusco di Senise

€ 28

Bouillabaisse di pescato del giorno, arselle

€ 34

Coppa di maiale nero, la sua jus ai semi di finocchio, Yucca, aglio nero, acerola, rucola selvatica

€ 27

Petto d'anatra alle cinque spezie, carota glassata al Vermout

€ 24

Per chiudere in dolcezza...

Gelato al latte di capra, rapa rossa, karkadè, streusel alle noci

€ 10

Cioccolato in tre Consistenze, Pepe di Java

€ 10

Mousse allo yuzu, financiers al cioccolato, croccante ai semi di zucca

€ 10

*Si informa la spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del reg. CE n85r/04
Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (Regolamento FIAC) si prega di contattare il personale di sala.