

Menu Degustazione Carne

•••
"Meat Tasting Menu"

Benvenuto dello chef

Welcome by the chef

Tartare di Fassona*, senape di Dijon, nocciole Piemonte, cipolla rossa marinata al karkadè

Fassona meat tartare, Dijon mustard, Piedmont hazelnuts, karkadè marinated red onion



Plin di arrosto*, ristretto di cottura, scaglie di comtè 36 mesi

Plin pasta stuffed with roast meat, gravy, 36 month old comtè cheese flakes



Ganassino di maiale CBT, jus di cottura, purè di patate, Chips viola

CLT pork cheeks, gravy, mashed potatoes, purple chips



NEW YORK NEW YORK

Cheese cake ai frutti di bosco glassata al momento

Freshly iced berry cheese cake



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00

Wine Pairing € 40,00



Menu Degustazione Pesce

•••
"Fish Tasting Menu"

Benvenuto dello chef

Welcome by the chef

Battuta di ricciola*, guacamole, datterino confit, dressing ai lamponi

Amberjack tartare, guacamole, confit date tomatoes, raspberry dressing



Linguine di Gragnano aglio, olio, peperoncino, lime, tonno Katsuobushi

Gragnano Linguine pasta with garlic, olive oil, chilly pepper, lime, Katsuobushi tuna



Trancio di ombrina* del Mediterraneo arrosto, salsa mornay, fiore del capperò, lime

Roasted Mediterranean croacker fish, mornay sauce, caper flower, lime



CHE PECCATO ...

Tarte* Tatin di mele, caramello salato, gelato fior di latte, cannella*

Cheese cake, basil strawberries, dark chocolate crumble



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00

Wine Pairing € 40,00

