



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Il vitello e il tonno	24
Coniglio e peperoni	24
Merluzzo, basilico e pomodoro	24
Scampo, barbabietola e umeboshi.....	24

PRIMI

Risotto, finocchi e lumache	22
Agnolotti in due servizi.....	22
Spaghetti ostriche, mandorla e rafano.....	22
Tajarin sgombro, capperi ed orzo	22

SECONDI

Capriolo porcini e tartufo nero	34
Piccione, ceci e aglio nero	34
Maiale, melanzane e nocciole.....	34
Rombo, vongole e tenerume.....	34

DESSERT

Semi e radici	16
Mango, cioccolato e caramello	16
Chibouste, mirtilli e geranio	16
Albicocca, cioccolato e noce.....	16
Nocciola, amarena e the nero.....	16

Selezione di formaggi	18
-----------------------------	----



LE DEGUSTAZIONI

L'ICONICO.....70

Il vitello e il tonno

Quaglia alla “Marengo”

Agnolotti in due servizi

Guancia Brasata

Chibouste, mirtilli e geranio

L'OSTICO.....80

Scampo, barbabietola e umeboshi


Merluzzo, basilico e pomodoro

Animella, curry e yogurt

Tajarin sgombro, capperi e orzo

Piccione, ceci e aglio nero

Mango, cioccolato e caramello

 I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo.

Per i tavoli superiori alle sei persone richiediamo un menu uguale per tutti i commensali.

In alcuni casi la cucina abbatte di temperatura gli ingredienti per garantirne la salubrità.

Per informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze è possibile rivolgersi al personale.