

ANTIPASTI

Insalata di piccione tiepido, crescione, mirtilli, semi di girasole, polenta arrostita
€ 20,00

Cappasanta in crosta di pistacchi, pancetta fresca, cioccolata bianca, patate e capperi canditi
€ 18,00

Animelle au torchon, carrube e cavoletti di bruxelles
€ 16,00

Crema di ceci e nocciole, zucca, cipollotti arrostiti, tartufo nero
€ 18,00

Tartare di filetto di manzo, capperi, arancia, microverdure, tobiko e salsa al wasabi
€ 16,00

PRIMI

Gnocchi, guanciale e fonduta di baccalá, pomodori confit, salsa alle alici
€ 24,00

Torchi al caffè, pesto di nocciole, funghi di stagione e tartufo nero uncinato
€ 18,00

Mezzelune ripiene di amatriciana, guanciale croccante
€ 16,00

Raviolini ripieni di fonduta di castelmagno, funghi pioppini
€ 18,00

Risotto allo zafferano, piacentino, datteri e piccione
€ 22,00



SECONDI

Guancia, patate al rafano, asparagi, carote glassate, jus
€ 23,00

Coda di rospo arrosto, cocco speziato, baba ganoush, sesamo nero, pita
€ 22,00

Filetto di manzo, verza croccante, prugne al katkadé, patate anna, salsa al madeira
€ 26,00

Pesce bianco in crosta di paprika dolce, crema di cannellini, carciofi, limone candito
€ 23,00

Filetto di coniglio, salsa al foie, spaetzle di zucca, pinoli e prosciutto San Daniele croccante
€ 23,00

DESSERTS

Krafen ripieno di crema alle castagne, cioccolata calda e spuma di latte

Torta di pane, banane e cioccolato bianco, gelato al rum, polvere di caffè e arancia

Zuppetta di Caffé, gelato al Bayleys e mandorle pralinate

Semifreddo al pepe rosa, salsa all'assenzio, frutti di bosco

Cupola di cioccolato bianco con cuore liquido di saba, uva e tuile di semi

APPETIZERS

Squab salad, sunflower seeds, sakura mix, roasted polenta, berry gastrique
€ 18,00

Pistachio crusted scallop, pork belly, white chocolate, potato and candied capers
€ 18,00

Hazelnut and garbanzo beans cream, pumpkin, roasted onions, blue potato chips and black truffle
€ 16,00

Sweetbreads, carrub sauce and Bruxelles sprouts
€ 16,00

Beef filet tartare, capers, orange, microgreens, tobiko and wasabi sauce
€ 16,00

FIRST COURSE

Potato gnocchi, salt cod cheeks, smoked tomatoes, red onion
€ 18,00

Torchi, hazelnut pesto, seasonal mushrooms, black truffle
€ 18,00

Amatriciana sauce stuffed pasta, crispy guanciale
€ 16,00

Castelmagno cheese fondue stuffed ravioli, pioppini mushrooms
€ 18,00

Risotto with piacentino cheese, squab, dates and saffron
€ 22,00

SECOND COURSE

Veal cheek, jus, asparagus, glazed carrots, horseradish mash
€ 23,00

Monkfish, spiced coconut sauce, smoked baba ganoush, pita bread
€ 23,00

beef filet, prunes, crispy cabbage, madeira sauce, potato anna
€ 26,00

pan fried sweet paprika crusted white fish, artichokes and cannellini beans purée
€ 23,00

Rabbit filet, foie sauce, pumpkin spaetzle, pine nut powder and crispy San Daniele prosciutto
€ 23,00

DESSERTS

Chestnut stuffed krapfen, hot chocolate with milk foam

Pink peppercorn semifreddo, berries and absynthe sauce

Banana, white chocolate bread cake, rhum ice cream, coffee and orange

Espresso, sanded almonds Baileys ice cream

White chocolate bavarian cream with liquid heart, must sauce, grapes and tuile