

ANTIPASTI

STARTERS

VEGETALI: VERDURE, LEGUMI, CEREALI E SEMI 18 -
VEGETABLES, LEGUMES, CEREALS AND SEEDS

PATATE, PESCE E PESCE 22 -
POTATOES, FISH AND FISH

INSALATA DI LUMACHE AL VERDE, AVOCADO, MANIOCA 22 -
SNAIL SALAD, GUACAMOLE, AVOCADO

VERZA E ACCIUGHE 22 -
ITALIAN CABBAGE AND ANCHOVIES



PRIMI

PASTA

TAGLIATELLA, RAGU DI GERMANO, FAGIOLI NERI, ALGA WAKAME TAGLIATELLA, MALLARD RAGOUT, BLACK BEANS, WAKAME SEAWEED	25 -
PASTA ZERO, BLU DI BUFALA, SOIA, WASABI PASTA ZERO, BUFFALO BLUE CHEESE, SOJA, WASABI	22 -
GNOCCHI IN BRODO DI PESCE, SCAMPI, MANDARINO GNOCCHI WITH FISH BROTH, SCAMPI, TANGERINE	25 -

SECONDI

MAIN COURSES

PANCIA DI MAIALE, PANNA ACIDA, CAVIALE SUCKLING PIG BELLY, SOUR CREAM, CAVIAR	32 -
FILETTO ALLA ROSSINI TENDERLOIN BEEF, FOIE GRAS, RED WINE REDUCTION SAUCE	45 -
ROMBO, BAGNA CAUDA TURBOT, BAGNA CAUDA	35 -



MENU EASY

70 -

CRUDO DI FASSONA, VERDURE CROCCANTI, SALSA DI ACCIUGHE

FASSONA RAW MEAT, CRUNCHY VEGETABLES, ANCHOVIE SAUCE

PATATE, PESCE E PESCE

POTATOES, FISH AND FISH

BERLINGOTS DI GUANCIA AL BAROLO, VERZA IN AGRODOLCE

BERLINGOTS STUFFED OF VEAL CHEEK COOKED IN BAROLO, SWEET AND SOUR CABBAGE

PICCIONE, LIMONE E CEDRO CANDITO, CAFFÈ

PIGEON, CANDIED LEMON AND CITRON, COFFEE

IL GERMOGLIO DI CO.CHÌ

WHITE CHOCOLATE MOUSSE, PASSION FRUIT, BITTER COCOA, CRUMBLE

MENU PLUS

80 -

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, SPUMA DI ROCCHETTA

RED PRAWNS TARTARE, ROCCHETTA CHEESE MOUSSE

INSALATA DI LUMACHE AL VERDE, AVOCADO, MANIOCA

SNAIL SALAD, GUACAMOLE, MANIOCA

VEGETALI: VERDURE, LEGUMI, CEREALI E SEMI

VEGETABLES, LEGUMES, CEREALS AND SEEDS

PASTA ZERO, BLU DI BUFALA, SOIA, WASABI

PASTA ZERO, BUFFALO BLUE CHEESE, SOJA, WASABI

PLUMA DI CERDO IBERICO, CARAMELLO SALATO

IBERIAN PORK PLUMA, SALTED CARAMEL

PANNA COTTA, FRUTTA E VERDURE

PANNA COTTA, FRUITS AND VEGETABLES

MENU POWER

90 -

8 PIATTI SCELTI PER VOI DALLO CHEF

8 COURSES - CHEF'S SELECTION

IL MENU' SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO

THE MENU IS INTENDED FOR THE WHOLE TABLE

ABBINAMENTO VINI

WINE PAIRING

PROPOSTA DRUNK!

40-

PROPOSTA VERY DRUNK!

60-

DA SEMPRE IN CARTA - ALWAYS IN THE MENU -

ANTIPASTI - STARTERS

CRUDO DI FASSONA, VERDURE CROCCANTI, SALSA DI ACCIUGHE 22 -
FASSONA RAW MEAT, CRUNCHY VEGETABLES, ANCHOVIE SAUCE

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, SPUMA DI ROCCHETTA 22 -
RED PRAWNS TARTARE, ROCCHETTA CHEESE MOUSSE

PRIMI - PASTA

PLIN D'ANATRA, BURRO AGLI AGRUMI, SEMI DI LINO TOSTATI 22 -
DUCK RAVIOLI, CITRUS FRUITS BUTTER, TOASTED LINSEEDS

RISOTTO, LUMACHE, AGLIO NERO, SCORZA DI LIMONE 22 -
RISOTTO, SNAILS, BLACK GARLIC, LEMON PEEL

CARBONARA DI MARE 23 -
FISH CARBONARA

SECONDI - MAIN COURSES

PLUMA DI CERDO IBERICO, CAMELLO SALATO 30 -
IBERIAN PORK PLUMA, SALTED CAMEL

PICCIONE, LIMONE E CEDRO CANDITO, CAFFE' 35 -
PIGEON, CANDIED LEMON AND CITRON, COFFEE

MIDOLLO, GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, PLANCTON 30 -
BEEF BONE MARROW, RED PRAWNS, PLANCTON

