

# ANTIPASTI

## STARTERS

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

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

UOVO TERME, CARDI E FONDUTA 20 -  
RARE EGG, THISTLES AND FONDUE

TRIPPA, RICCI DI MARE E PORRI 25 -  
TRIBE, SEA URCHINS AND LEEKS

VEGETALI: VERDURE, CEREALI, LEGUMI E SEMI 18 -  
TRIBE, SEA URCHINS AND LEEKS



# PRIMI

## PASTA

PASTA ZERO, BLU DI BUFALA, SOIA E WASABI 22 -  
PASTA ZERO, BUFFALO BLUE CHEESE AND WASABI

RISOTTO, LUMACHE, AGLIO NERO, SCORZA DI LIMONE 23 -  
RISOTTO, SNAILS, BLACK GARLIC, LEMON PEEL

CARBONARA DI MARE. 23 -  
FISH CARBONARA

PLIN RIPIENI DI GUANCIALINO BRASATO AL BAROLO 22 -  
RAVIOLI FILLED WITH VEAL CHEEK BRAISED WITH BAROLO



## SECONDI

### MAIN COURSES

PRESA DI CERDO IBERICO, CARMELLO SALATO IBERIAN PORK PRESA, SALTED CARAMEL	32 -
MAIALINO, TOPINABUR E LIQUIRIZIA SUCKLING PIG, JERUSALEM ARTICHOKE AND LIQUORICE	30 -
PICCIONE, LIMONE E CEDRO CANDITO E CAFFE PIGEON, CANDIED LEMON AND CEDAR AND COFFEE	35 -
COTECHINO E LENTICCHIE CON CORIANDOLO, CUMINO, CURRY E CACAO COTECHINO (TYPICAL COOKED SALAMI) WITH LENTILS, CORIANDER, CUMIN, CURRY AND COCOA	30 -

