

CRUDO DI FASSONA, VERDURE CROCCANTI, SALSA DI ACCIUGHE

FASSONA RAW MEAT, CRUNCHY VEGETABLES AND ANCHOVIE SAUCE

○

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, SPUMA DI ROCCHETTA

RED PRAWNS TARTARE, ROCCHETTA CHEESE MOUSSE

TRIPPA, RICCI DI MARE E PORRI

TRIBE, SEA URCHINS AND LEEKS

○

UOVO TERME, CARDI E FONDUTA

RARE EGG, THISTLES AND FONDUE

PASTA ZERO, BLU DI BUFALA, SOIA E WASABI

PASTA ZERO, BUFFALO BLUE CHEESE AND WASABI

○

RISOTTO, LUMACHE, AGLIO NERO, SCORZA DI LIMONE

RISOTTO, SNAILS, BLACK GARLIC, LEMON PEEL

PRESA DI CERDO IBERICO, CARAMELLO SALATO

IBERIAN PORK PRESA, SALTED CARAMEL

○

COTECHINO E LENTICCHIE CON CORIANDOLO, CUMINO, CURRY E CACAO

COTECHINO (TYPICAL COOKED SALAMI) WITH LENTILS, CORIANDER, CUMIN, CURRY AND COCOA

IL GERMOGLIO DI CO.CHI'

CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTO DELLA PASSIONE E FINTA TERRA DI CACAO

WHITE CHOCOLATE MOUSSE, PASSIONE FRUIT AND COCOA CRUMBLE

○

PANNA COTTA

PANNA COTTA



MENU POWER

95 -

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 -

