

ANTIPASTI

Ramirez Andrade J. Maximino

Crudo di pesce[°]* Italian sashimi quinta versione: nove tipologie di pesce (2019) € 60

Spezzatino di astice[°] con vellutata di champignon, perle di yuzu e cavolfiore fritto (2023) € 40

Carpaccio di tonno[°] con confetti di salsa tonnata e foglie di capperi (2019) € 38

Salame di foie gras^{}** d'oca con uvetta e noci, pan brioche[°] e mostarda di ravanelli e zucca (2018) € 38

Frittura mista ^{*NA-PA}** (2022) € 38

✓ **Uovo pochè** con fonduta di Grana Padano 24 Mesi Riserva, spaghetti di asparagi, sablè di scalogno e perle di tartufo nero (2023) € 33

PRIMI PIATTI

Nazrul Islam

✓ **Spaghetti "Verrigni"** affumicati alla carbonara vegetariana (2023) € 28

Tortelli^{}** alla carbonara di mare con calamari[°] sfrangiati e katsuobushi (2022) € 30

Gnocchi^{}** rossi e neri farciti di pesto con gamberi rossi* marinati al limone (2023) € 30

✓ **Risotto^{**}** primavera su letto di scamorza, germogli e fiori eduli (2023) € 28

Lorighittas con ragù di agnello^{**} e melanzane, mentuccia e pecorino (2023) € 30

SECONDI PIATTI

Byron Lupercio

Padellata di crostacei[°]*, broccoletti in tempura, patate fiammifero e zabaione al dragoncello (1996) € 65

Branzino[°] cotto al sale con salsa norvegese, patate cremose all'erba cipollina (2022) € 43

Black cod* laccato al Pinot Nero con panella di ceci, broccoletti e salsa tzatziki (2023) € 43

Piccione^{} arrosto alla brace** farcito di foie gras*, coscia con granella di pistacchio e salsa Banyuls (2023) € 42

Filetto di vitello^{}** in casseruola con salsa di morchelle, uovo di quaglia^{**}, erbe di campo e tartufo nero (2023) € 39

MENU #TRADIZIONE&INNOVAZIONE

Spezzatino di astice[°] con vellutata di champignon, perle di yuzu e cavolfiore fritto (2023)

Capasanta[°] in semi di canapa, guacamole, spuma di patate, lime e cocco (2017)

Gnocchi^{}** rossi e neri farciti di pesto con gamberi rossi* marinati al limone (2023)

Costoletta di agnello^{}** farcita di foie gras* e tartufo in crosta di pane e mandorle (2020)

Meringato all'anice con finocchi glassati con salsa di cioccolato e liquirizia e nocciole (2022)

Menu €130 per persona – bevande escluse

MENU CREATIVO

Veli di seppia° con tartare di cavolfiore all'agro e caviale Asetra (2023)

Asparagi bianchi con alga nori, capasanta, salsa olandese, granella di pistacchio, tobiko e bottarga di muggine (2023)

Filetto di anguilla° affumicato con salsa coreana**, croquette di patate cremose e rafano (2023)

Bottoni di crostacei** con brodetto livornese**, pisellini e tocco di peperoncino (2023)

Lorighittas con ragù di agnello** e melanzane, mentuccia e pecorino (2023)

Petto d'anatra** arrosto glassato al marsala, perle di mango, funghi trombetta e purè di sedano rapa (2023)

MALIBÙ: Frutta esotica con mousse di cocco, sorbetto di ananas, spuma al rhum (2023)

Menu €150 per persona – bevande escluse

Il menu degustazione per la sua complessità di preparazione si intende possibilmente per tutto il tavolo

MENU VEGETARIANO

Carpaccio di barbabietola marinata al gin con vinaigrette di gorgonzola dolce e noci pecan (2023)

Uovo pochè con fonduta di Grana Padano 24 Mesi Riserva, spaghetti di asparagi, sablè di scalogno e perle di tartufo nero (2023)

Finto ossobuco di patate, crema di zafferano e gremolada (2023)


Spaghetti "Verrigni" affumicati alla carbonara vegetariana (2023)

Steak vegetariana** con rosti di patate e jus vegetale (2023)

Tappetino di rabarbaro con fragole, yogurt e cremoso di basilico (2023)

Menu €110 per persona – bevande escluse

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

Vegetariano  *materia prima surgelata all'origine. ° Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3".

**sottoposto ad abbattimento di temperatura e congelato in proprio

Executive Chefs: Claudio Sadler - Park Kisung **Sous Chef:** A. Besana
In sala: F. Pouchain, M. Ippoliti, V. Reda, B. Dinesh, T. Rosas, C. Proserpio **In ufficio:** L. De Marco

