

# ANTIPASTI

*Isao Sonoda*

**Crudo di pesce\*\* Italian sashimi:** nove tipologie di pesce (2019) € 70

**Tartare di ricciola\*** con cilindro croccante di barbabietola, spuma di robiola granella di nocciole piemontesi e marmellata di cedro (2024) € 40

**Scampi\*** al vapore, quinoa tricolore, cremoso di carote gialle al lemongrass e salsa di shiso verde (2024) € 55

**Salame di foie gras\*\*** d'oca con uvetta e noci, pan brioche° e mostarda di ravanelli e zucca (2018) € 40

**Come un crème caramel salato** con nido di taccole, tuorlo d'uovo di quaglia\*\* cotto nel ghiaccio, salicornia e caviale (2024) € 40

# PRIMI PIATTI

*Joshua Tongiani*

**Gnocchi di patate\*\*** arrostiti, farciti di ricci di mare\*, dadini di limone fermentato, concassè di pomodoro, crema di burrata e pesto di alga nori (2024) € 32

**Ravioli di pasta verde\*\*** farciti di ricotta e carciofi con mazzancolle e salsa di crostacei (2024) € 30

**Plin\*\*** di anatra, trevisana tardiva, suprema di foie gras, pesto rosso e croccante di grano saraceno (2024) € 30

**Risotto all'acqua di Grana Padano 24 mesi Riserva** con tartare di wagyu e riduzione di fondo bruno (2024) € 38

✓ **Spaghetti trafilati oro "Verrigni"** aglio, olio e peperoncino (2024) € 28

# SECONDI PIATTI

*Nazrul Islam*

**Padellata di crostacei\***, carciofi croccanti, patate fiammifero e spuma al dragoncello (1996) € 70

**Ossobuco di pescatrice\*\*** con cous cous allo zafferano, uva di mare e gremolada (2024) € 45

**Morone\*\*** alla carbonella con patate cremose all'erba cipollina, finto pisello e gazpacho tiepido (2020) € 45

**Piccione\*\* arrosto** con asparagi, purè di pastinaca, cristallo di kale, maionese alle nocciole piemontesi e quinoa soffiata (2023) € 45

**Sella di maialino\*\* da latte**, pelle croccante, terrina di pomodoro, purea di finocchi, salsa aglio dolce e salsa BBQ (2024) € 40

# MENU TRADIZIONE & INNOVAZIONE

**Tartare di ricciola\*** con cilindro croccante di barbabietola, spuma di robiola granella di nocciole piemontesi e marmellata di cedro (2024)

**Lingua di vitello\*\*** al verde, purè di favette, fave fresche e salsa verde (2024)

**Ravioli di pasta verde\*\*** farciti di ricotta e carciofi con mazzancolle e salsa di crostacei (2024)

**Costoletta di agnello\*\*** farcita di foie gras\* e tartufo in crosta di pane e mandorle, spuma di patate (2018)

**Mini banana** con crema bruciata al cocco e gelato al caramello salato (2024)

**Menu €150 – bevande escluse**

# MENU CREATIVO

**Come un crème caramel salato** con nido di taccole, salicornia, caviale e tuorlo d'uovo di quaglia\*\* cotto nel ghiaccio (2024)

**Pennette di piselli** e mousse di seppia\*\* con cavolfiore fritto e lardo di seppia\*\* (2024)

**Animella di vitello** con spugnole, agretti, finger lime, croccante di cavolo nero e salsa al prezzemolo (2024)

**Ravioli di branzino\*\*** con ripieno di ricotta e borragine, brodetto\*\*, cardoncelli e okra (2024)

**Cannellone\*\*** ripieno di coniglio al Vermentino, olive taggiasche e sardoni affumicati (2024)

**Petto d'anatra di Barberie** con millefoglie di patate, broccoli, grano saraceno soffiato e salsa al Marsala (2024)

**Sigaro di cioccolato fondente** con la sua mousse e polvere di fragole (2024)

## Menu €180 – bevande escluse

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

# MENU DI PESCE

**Asparagi verdi** alla mimosa ai quattro caviali (2024)

**Scampi** al vapore, quinoa tricolore, cremoso di carote gialle al lemongrass e salsa di shiso verde (2024)

**Anguilla alla brace** in salsa coreana con purè di ceci e salsa di crescione (2024)

**Gnocchi di patate\*\*** arrostiti, farciti di ricci di mare\*, dadini di limone fermentato, concassè di pomodoro, crema di burrata e pesto di alga nori (2024)

**Sandwich di triglia\*\*** di scoglio, farcita di gamberi\*, spinaci al burro e nocciole, maionese al rafano, finocchi all'agro e salsa livornese (2024)

**Paris-brest** con mini sfere di pistacchio, fragoline di bosco, meringhette, cioccolato bianco e yuzu (2024)

## Menu €170 – 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 Chef:** Park Kisung

**In sala:** Mario Ippoliti, Mariagrazia Trancucci, Vittorio Reda, Buddika Dinesh, Dragan Mihai, Tawadrous Andria **Back office:** Luana De Marco

