

Antipasti

Carpaccio di filetto di manzo “tataki”, miso, shiitake, tuorlo marinato e cipollotto fresco

Carpaccio of beef fillet “tataki”, miso, shiitake mushrooms, marinated yolk and fresh spring onion

Carpaccio de filet de boeuf “tataki”, miso, champignons shiitake, jaune d’oeuf mariné et ciboule

Sgombro marinato e abbrustolito, cetrioli in agrodolce, in osmosi e chutney, guacamole e porro

Marinated and charred mackerel, cucumbers sweet and sour, in osmosis and chutney, guacamole and leek

Maquereau mariné et grillé, concombres aigre-doux, osmose et chutney, guacamole et poireau

Pancetta di maiale nero brasata all’arancia e achiote, fagioli neri stufati con chorizo, cipolla acida, origano messicano e la sua salsa BBQ.

*Brased pork belly with orange and achiote, stewed black beans with chorizo,
mexican oregano and its BBQ sauce*

*Poitrine de porc noire à l’orange et au achiote, haricots noirs mijotés au chorizo, oignon aigre,
origan mexicain et sauce barbecue*

Tuorlo d'uovo d'anatra, il suo jus al porto, spuma di patate affumicate, pan brioche croccante e aria d'ortica

*Duck’s yolk, its porto jus, smoked potatoes foam, crispy pan brioche and nettle air
Jaune d’oeuf de canard, jus, mousse de pomme de terre fumée, pain brioché croquant et air d'ortie*

Primi Piatti

Tortelli di barbabietola cotta al sale ripieni di robiola, miele mille fiori, trota in carpione e fiori disidratati

*Homemade tortelli with salt baked beetroot filled with robiola cheese, wildflower honey,
trout in carpione and dehydrated flowers*

Tortelli de betterave cuite au sel farci de fromage robiola, miel de mille fleurs, truite mariné et fleurs déshydratées

Pappardelle al cacao, coda alla vaccinara, lardo d'Arnad, pane croccante e basilico

*Homemade cocoa pappardelle, vaccinara oxtail, Arnad lard, crunchy bread and basil
Pappardelle maison au cacao, queue de boeuf, saindoux d'Arnard, pain croquant et basilic*

Gnocchi di patate piastrati, zucca, tahini, salvia, champignon marinati, cardoncello piastrato e trombette dei morti essicate

*Grilled potatoes gnocchi, pumpkin, tahini, sage, marinated champignon, grilled carboncello and drying trumpet
Gnocchi de pommes de terre grillé, potiron, tahini, sage, champignons marinés,
cardoncello grillé et trompettes des morts séchées*

Risotto vialone nano mantecato al pesto di rucola, aglio nero, nduja, pinoli tostati e mozzarella di bufala

*Vialone nano risotto with rocket pesto, black garlic, nduja, toasted pine nuts and buffalo mozzarella
Risotto vialone nano crémé au pesto de roquette, nduja, pignons de pim grillés et mozzarella de bufflonne*

Secondi Piatti

Pollo e mais in tre servizi e remouillage

*Chicken and corn in three different preparations and remouillage
Poulet et maïs en trois portions et remouillage*

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura in crosta di midollo, dijon, demi glacé e millefoglie di patate, pancetta e cenere di timo

*Veal fillet cooked at low temperature with bone marrow crust, Dijon mustard,
demi glacé and potatoes millefeuille, bacon and thyme ash
Filet de veau cuit à basse température avec croûte ce moelle, Dijon moutarde,
demi glacé et millefeuille de pommes de terre, lardons et thym cendre*

Cervo, pera fermentata, topinambur e royal al cioccolato 70%

*Deer, fermented pear, Jerusalem artichoke and chocolate royal sauce 70%
Cerf, poire fermentée, topinambours et chocolat royal 70%*

Pescato del giorno in base alla disponibilità del mercato

*Fish of the day based on market availability
Poisson du jour en fonction de la disponibilité du marché*

Dessert

La pera con inserto di anacardo e gelato di capra

Pear with cashew insert and goat icecream

La poire avec insert de noix de cajou et glace au chèvre

Panna cotta allo yogurt, mela, passion fruit e crumble di grano saraceno

Yogurt panna cotta, apple, passion fruit and buckwheat

Panna cotta au yaourt, pomme, fruit de la passion et crumble de sarrasin

Crostatina brownie con mandorle, arancia, finocchietto e crema inglese

Brownie tarte with almond, orange, wild fennel and custard

Tarte brownie aux amandes, orange, fenouil et crème anglaise

Tronchetto fondente al cocco, tamarindo e aria di liquirizia

Dark coconut log, tamarind and liquorice air

Morceau de chocolat sombre au coco, tamarin et air de réglisse

