

## APERITIVO

Trento Doc De Virgili Art Brut - (calice)	12
Champagne Maxime Ponson Premier Cru Extra Brut - (calice)	15

## ANTIPASTI

Capesante   Ankimo   Zucca   Ponzu	28
------------------------------------	----

Capesante Scottate nel burro di Cacao, foie di rana pescatrice, crema di zucca allo yuzu, sedano rapa alla nocciola, chips di radice di loto, gel di ponzu, beurre blanc al miso e olio al nasturzio

*[Molluschi, soia]*

Tako-Yaki (Polpo   Patate   Prezzemolo   Teriyaki   Katsuobushi)	24
--	----

Tacos di farina di mais senza glutine, polpo arrostito, crema di patate affumicate, maionese al prezzemolo, salsa teriyaki, levistico e katsuobushi

*[pesce, soia]*

Foie Gras   Porcini   Fichi   Vin Santo   Shokupan	40
--	----

Scaloppa di Foie Gras scottata nel burro di cacao e sfumata al vin santo di vigoleno, shokupan tostato, funghi porcini, gel di passion fruit, pan di spezie e composta di fichi

*[funghi, glutine]*

Porcino   Cervo   Nocciole   Sudachi   Parmigiano	28
---	----

"Porcino" di panna cotta salata, battuta di cervo, terra di castagne e nocciole, maionese al sudachi, spugna di prezzemolo, polenta soffiata e cremoso di parmigiano

*[funghi, glutine]*



## PRIMI PIATTI

Bottoni | Pernice | Cacciatora | Tartufo | Radicchio dell'orso 28

Bottoni ripieni di mousse di pernice rossa e foie gras, jus di pernice, salsa alla cacciatora, radicchio dell'orso, gel di kumquat, tartufo e spuma di funghi e olio di argan

*[latte, uova, glutine ]*

Riso | Hokkaido | Guance di Rana | Guanciale | Tamarillo 25

Risotto mantecato con crema di zucca Hokkaido e burro acido, cime di rapa al wasabi, guancette di rana pescatrice saltate, guanciale croccante, gel di tamarillo e polvere di caffè di cicoria

*[latte, pesce, soia ]*

Spaghettone | Pane | Burro | Alici | Moai | Limone Nero 26

Spaghettone all'albume Metodo Massi, salsa di pane al tosazu, brodo dashi, emulsione di burro e alici, caviale Moai, finger lime e limone nero

*[uova, pesce, glutine, latte, soia]*



## PIETANZE

### Ricciola | Finferli | Cime di rapa | Caviale 32

Ricciola Hiramasa, clorofilla di cime di rapa, trippa di baccalà soffiata, beurre blanc, olio al prezzemolo e caviale Asetra

*[latte, solfiti]*

### Animella | Birra | Carote | Cavolo Nero | Lemonsnack | Liquirizia 32

Animella di vitello glassata con jus di vitello alla birra, crema di carote zenzero e lemongrass, baby rainbow, purea di cavolo nero, gel di lemons snack e polvere di liquirizia

*[glutine]*

### Wagyu A5 | Porcini | Zucca | Fichi | Tonkatsu 50

Wagyu A5 scottato in padella, il suo jus al tonkatsu, consistenze di porcini, quenelle e brunoise di zucca allo yuzu e fichi arrostiti

*[funghi]*



## BEVANDE

Acqua 75cl	4
Caffè	4
Ginseng	4
Decaffeinato	4
Amari	6
Coperto 5	

