

## APERITIVO

Franciacorta Brut Nature Biodinamico – 1701 (calice)	10
Champagne Brut Blanc de Blancs Gran Cru – Bonnet Gilmert (calice)	12

## ANTIPASTI

Tuorlo   Soia   Parmigiano Reggiano   Asparagi   Tartufo	20
--	----

Crema di Parmigiano Reggiano, flan di asparagi, tuorlo d’anatra fondente, crema di asparagi, maionese alla salsa di soia, punte di asparagina saltate, caviale di tartufo nero, tartufo e polenta soffiata

*[latte, uova, glutine, soia]*

Gambero Rosso   Gin   Ibisco   Lattuga	28
--	----

Gambero rosso marinato con olio, gin, lime e pepe di Timut, maionese al miso e red gold, lattuga liquida, gel di fragole e ibisco, aria di gin tonic e tapioca soffiata al nero di seppia

*[crostacei, soia, uova]*

Tako-Yaki (Polpo   Patate   Prezzemolo   Teriyaki   Katsuobushi)	22
--	----

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   Passion Fruit   Fichi   Vin Santo   Cardoncelli	26
---	----

Scapolla di foie gras scottata nel burro di cacao e sfumata al Vin Santo di Vigoleno, cardoncelli saltati, gel di passion fruit, pan di spezie e composta di fichi

*[latte, solfiti, uova]*

Culatello 20/24 mesi ‘Croce E Delizia	17
---------------------------------------	----



## PRIMI PIATTI

### Ravioli | Guancialini | Miso | Carciofi | Tartufo Nero Pregiato | Patate 23

Ravioli ripieni di guancialini brasati, crema di carciofi agli agrumi, carciofi cotti sottovuoto con succo di yuzu e olio al prezzemolo, fondo di guancialino brasato al miso, tartufo nero, spuma di patate, polvere di cipolla bruciata e polenta soffiata  
*[latte, uova, glutine, soia, sedano]*

### Riso | Anguilla | Shiso | Aglio Nero | Yuzu 24

Risotto cotto con brodo al lemongrass, mantecato alla clorofilla di shiso, crema di aglio nero alla salsa teriyaki, salsa agrodolce di peperone arrostito, anguilla affumicata e gel di yuzu e lime  
*[latte, pesce, soia]*

### Calamarata | Amatriciana | Burrata | Scampi | Sommacco | Fave 25

Calamarata Pietro Massi, salsa di ragù di calamari e polpo all'amatriciana, cremoso di burrata "Caseificio il Battistero", spuma di melanzane, tartare di scampi, polvere di sommacco, fave fresche  
*[crostacei, molluschi, glutine, latte, fave, soia]*

### Gyoza | Gallinella | Pollo | Piselli | Limone 23

Gyoza ripieni di gallinella di mare, gallinella marinata con agrumi, soia e shio koji, crema di piselli allo zenzero, piselli croccanti, limone salato, caviale di wasabi e jus di pollo arrosto  
*[pesce, glutine, soia]*



## PIETANZE

Animella | Birra | Carote | Caffè | Nameko 30

Animella di vitello sfumata alla birra, glassata con jus di vitello, millefoglie di carote al caffè, crema di carote al lemongrass, fave, piselli e funghi Nameko saltati

*[glutine, funghi, sedano, fave ]*

Piccione | Foie Gras | Lamponi | Pan Brioche | Sakura 30

Petto e coscia di piccione arrostate, jus di piccione, pepite di foie gras, fegatini al lampone, pan brioche con filettino marinato, germogli di Sakura e gel di lamponi

*[latte, uova, glutine]*

Rana Pescatrice | Ankimo | Crépinette | Bernese 32

Rana pescatrice farcita con il suo fegato, avvolta da zucchine, champignon, crudo 24 mesi e crépinette di maiale, crema di zucchine e porri, salsa bernese alla yuzu

*[pesce, latte, uova, funghi]*

## BEVANDE

Acqua 75cl 4

Caffè 3

Ginseng 3

Decaffeinato 3

Amari 6

Coperto 5



## DOLCI

Donuts | Lampone | Opalys | Pistacchio 14

Panna cotta al cioccolato bianco Opalys, cremoso al lampone, tuile al cacao, gel di rosa e lampone, ganache e salsa al pistacchio

*[latte, uova, glutine, frutta a guscio]*

Tartufo | Porcini | Nocciola | Caffè | Ribes Nero 15

Finto Tartufo di mousse al pralinato mandorla e nocciola, inserto di biscotto morbido al cioccolato, cremoso al caffè, gelato ai porcini, olio al prezzemolo, grue di cacao e gel di ribes nero

*[latte, uova, glutine, frutta a guscio]*

Fragole | Cioccolato | Rabarbaro | Basilico | Aceto Balsamico 14

Fragole e Rabarbaro marinati con aceto balsamico di modena invecchiato 12 anni, mousse al Cioccolato bianco, spugna e olio al basilico, cremoso fragola e rabarbaro e gelato al dulcey

*[latte, uova, glutine]*

## CALICI IN ABBINAMENTO

Passito "Black to Black" – Villa Oppi 10

Malvasia Passito Colli Piacentini DOC "Archeus" – 2014 – Illica – BIO 10

Colli Orientali del Friuli DOCG "Picolit" – 2018 – Tunella 10

Vin Santo di Vigoleno – 2011 –Lusignani 10

Bergerac "Jour de Fruit" – 2021 –Domaine de L'Ancienne Cure 10



Si raccomanda di segnalare sempre al personale eventuali intolleranze o allergie alimentari. *[allergeni]*

\*Al fine di garantire la sicurezza della nostra clientela, il pesce utilizzato nelle preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento a -20° C, conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.