

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) | 23 |
|--|----|

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 | 27 |
|---|----|

Scaloppa 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]

| | |
|---------------------------------------|----|
| Pomodoro Scampi Melanzane Ponzu | 25 |
|---------------------------------------|----|

Finto Pomodoro Ripieno di tartare di scampi, crema di melanzane arrostiti, burrata, ponzu al lime e acqua di pomodoro, gel di basilico e terra di olive taggiasche

[latte, crostacei, soia, glutine]



PRIMI PIATTI

Ravioli | Guancialini | Miso | Asparagi | Tartufo | Patate 23

Ravioli ripieni di guancialini brasati, crema di asparagi agli agrumi, asparagi croccanti, fondo di guancialino brasato al miso, tartufo nero, spuma di patate, polvere di cipolla bruciata e polenta soffiata
[latte, uova, glutine, soia, sedano]

Riso | Peperoni | Mazzancolle | Furikake | Ricci 24

Risotto Mantecato con crema di peperoni e datterini, salsa ai datterini gialli, clorofilla di basilico, cremoso di caprino, mazzancolle scottate all'olio di cocco, salsa ai ricci di mare e polvere di furikake
[latte, pesce, sesamo, soia]

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

Calamarata Metodo 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

Baccalà | Porcino | Rucola | Beurre Blanc | Caviale 32

Morro di Baccalà, clorofilla di rucola, trippa di baccalà soffiata, beurre blanc, olio al basilico e caviale Asetra

[latte, solfiti]

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]

Animella | Birra | Lemonsnack | Carote | Caffè 30

Animella di vitello glassata con jus di vitello alla birra, millefoglie di carote al caffè, crema di carote zenzero e lemongrass, fave, piselli e gel di lemons snack

[glutine, fave]

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]

Rosa | Vaniglia | Timut | Zabaione 14

Torta di rose alla cannella, zabaione al Vin Santo di Vigoleno e gelato alla vaniglia e pepe di Timut

[latte, uova, glutine, solfiti]

Pesca | Basilico | Yuzu | Arachidi | Josta 14

Creme Brule alla pesca, Pesche pochè, Ganache Montata alla pesca e cioccolato allo yuzu, cremoso alle arachidi, gel di josta e gelato al basilico

[latte, uova, arachidi]

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 – 2009 – Loschi 10

Mozambillac "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.