

MENU

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

CON(TRA)STI

Terra e mare, note dolci e amare, acidità spinte e sapidità che stimolano i sensi. Un percorso di scontri che si portano ad un perfetto equilibrio di sapori e odori.

Land and sea, sweet and bitter notes, acidity and sapidity that stimulate the senses. A path of clashes that lead to a perfect balance of flavors and smells.

7 portate – 100 a persona
7 courses – 100 per person

A(TE)LIER

Colori ed espressioni che prendono vita nella loro essenzialità. Un percorso elementare per scoprire l'indispensabile

Colors and expressions that come to life in their essentiality. An elementary path to discover the indispensable

5 portate – 80 a persona
5 courses – 80 per person

ANTIPASTI

STARTERS

Feta | Sardina affumicata | Cozze
Purea di pera e maggiorana | Caviale di alga
Feta cheese / Smoked sardine / Mussels
Pear and majoran puree / Seaweed's caviar

22

Crema di zucca | Sfere croccanti di guanciale | Emulsione di prezzemolo Cioccolato in scaglie
Pumpkin cream / Crunchy bacon spheres
Emulsion of parsley / Chocolate flakes

18

Gamberi crudi | Alga wakame al burro di Normandia
Purea di carota
Raw shrimps / Wakame seaweed with Normandy butter
Carrot purea

22

Panissa di ceci | Funghi del giorno | Riduzione di caffè
Chickpea panissa / Daily mushrooms / Coffee reduction

20

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Rigatone cotto in brodo aromatizzato
Brandade di stoccafisso
Scaglie di parmigiano | Midollo liquido
Pasta Rigatoni cooked in flavoured broth
Cod brandade / Parmesan flakes / Fluid marrow

24

Raviolini di Gricia | Consommé di guanciale
Gricia ravioli / Bacon consommé

22

Risone | Zafferano | Olive taggiasche
Chips di topinambur | Spinacino fresco
Pasta risone / Saffron / Taggiasche olives
Topinambur's chips / Fresh spinach

20

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di maiale | Whiskey | Patata al tabacco
Spuma alla Fisherman's
Pork tenderloin / Whiskey / Tobacco flavoured potato
Fisherman's foam

30

Guancia | Spugnole | Formaggio Epoisse | Patate
Cheek / Morel mushrooms
French Epoisse cheese / Potatoes

34

Pesce rombo cotto in fondo di vitello
Fregula | Vegetali
Turbot fish cooked in meat gravy
Sardinian fregula / Vegetables

32

DESSERT

"TERRA"

Mousse di cioccolato aromatizzato al pepe | Crema inglese al basilico Biscotto al cioccolato
Chocolate mousse flavoured with pepper
Basil English custard / Chocolate biscuit

16

Pizza e fichi "Le Jardin" | Speck d'anatra | Miele | Gelato
Pizza and figs "Le Jardin" / Duck speck
Honey / Ice-Cream

16

Gnocchetti di patata e ricotta
Frutto della passione | Gelato
Sweet ricotta and potatoes gnocchi
Passion fruit

16

Gamberi alla suzette
Suzette shrimps

18