





## MENU DEGUSTAZIONE

*Tradizione, conoscenza e contaminazione.  
Viaggi, esperienze e sapori.  
Un filo invisibile lega questi elementi  
della memoria che costituiscono la base di ogni piatto del menu.  
Ricordi mantenuti vivi nel tempo e che oggi catturano  
oltre al palato anche il cuore.*

### re

*Aperitivo  
Quattro portate  
Pre dessert  
Piccola pasticceria  
€ 65*

### santi

*Aperitivo  
Sei portate  
Pre dessert  
Piccola pasticceria  
€ 85*

### leoni

*Libera interpretazione dello Chef  
€ 110*

**Abbinamento vino**  
3 calici € 40 | 5 calici € 65  
"Al buio" – blind tasting – 4 calici € 100  
I menu degustazione sono per l'intero tavolo e il prezzo è per persona  
Coperto € 3

# Antipasti

Baccalà "aglio e olio", rape e patate € 26

Foie gras, gamberi, mandarino e cacao amaro € 30

Ceviche... zucca, senape e capperi € 28

Uovo, pane, cipolla e tartufo € 22

Tartare... "braciola" € 24

## SPECIAL

Gran crudo\* € 45

Crostacei € 40

Tempura ... € 35

Wagyu Japan all'etto € 38

*\*in alcuni periodi dell'anno i prodotti indicati potrebbero essere congelati*



# Primi

Tagliatella al caffè, gamberi e agrumi	€ 26
Pasta e ceci, totani, alghe e limone	€ 26
Linguina, canocchie e zafferano	€ 28
Risotto, formaggella di bufala, camomilla e porcini	€ 26
Tortello, patate, provola, sgombro e tartufo	€ 26



# Secondi

Pescato...sautè di lupini, finocchio e limone nero	€ 32
Scampo, bieta, tartufo e acciughe	€ 40
Maiale, mela, cavoli e karkadè	€ 28
Ribeye, cavolfiore, nocciola e porto	€ 35
Agnello, carota, salvia e polvere di crostacei	€ 30



# Dessert

Cocco, ananas, rum e melissa	€ 12
Meringata... mascarpone e frutti di bosco	€ 14
Winner taco, albicocca, caramello, arachidi e cioccolato	€ 14
Oro, nocciola e caffè	€ 16
Babà, yogurt, fior di latte e fico d'india	€ 12
Selezione di sorbetti e gelati	€ 12
Selezione di cioccolato	€ 16
Selezione di formaggi e confetture	€ 20



**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze negli alimenti somministrati sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio**

**Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**

*Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.*

**Crostacei e prodotti a base di crostacei**

**Uova e prodotti a base di uova**

**Pesce e prodotti a base di pesce**

**Arachidi e prodotti a base di arachidi**

**Sale e prodotti a base di soia**

**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**

**Frutta a guscio e loro prodotti**

*Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, noci del Queensland o pistacchi*

**Sedano e prodotti a base di sedano**

**Senape e prodotti a base di senape**

**Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**

**Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore o superiori a 10 mg/kg o 10 ml/litro**

**Lupini e prodotti a base di lupini**

**Molluschi e prodotti a base di molluschi**

