

Crediamo nel creare per conferire un significato al nostro destino.
We believe that creating gives meaning to our destiny.

La nostra idea di cucina vuole andare oltre il semplice piacere per diventare un'esperienza culturale che produca valore.
Reinterpretare il passato attraverso scoperta e rinnovamento.
Ogni piatto vuole essere espressione inedita, armonia di tradizione e ingegno che conduce in un percorso puro ed essenziale.

Our idea of cuisine wants to go beyond simple pleasure and become a cultural experience that produces value. Reinterpreting the past through research and renewal. Each dish aims to be a new expression, harmony of tradition and ingenuity that leads on a pure and essential path.

— menu degustazione —

tasting menu

CREPUSCOLO

Dal latino "crepusculum", luce fioca.

From the latin "crepusculum", dim light.

*La transizione tra il giorno e la notte,
il sole è sotto l'orizzonte ma c'è ancora luce.*

*Transition between day and night, the sun is below
the horizon but there is still light.*

Un percorso degustativo che esplora la complessità con
lo sguardo verso il buio attraverso sapori sconosciuti,
mistero e territori inesplorati.

*A tasting journey that explores complexity with an eye
toward the darkness through unknown flavors, mystery,
and unexplored territories.*

Abbinamento 3 calici | *Pairing 3 glasses*

60

Abbinamento 5 calici | *Pairing 5 glasses*

80

7 portate
courses

130

Il menù è obbligatorio per tavoli superiori alle 3 persone. I piatti del menù sono a scelta dello chef.

Menu is mandatory for tables with more than 3 guests. The dishes are chosen by the chef.

— menu degustazione —
tasting menù

ALBORE

Dal latino "albus", bianco.
From the Latin "albus", white.

*Il momento in cui il cielo si colora
di una luce biancastra prima del sorgere del sole.
The moment when the sky is colored with
a whitish light before the sun rises.*

Questo percorso degustativo rappresenta un inizio luminoso e fresco attraverso una cucina pura, salda nei sapori che già risiedono in noi e attendono solo di essere rievocati.
This tasting journey represents a bright and fresh start through pure cuisine, solid in the flavors that already reside in us and are just waiting to be recalled.

Abbinamento 3 calici | *Pairing 3 glasses*

Abbinamento 5 calici | *Pairing 5 glasses*

80

60

5 portate
COURSES

100

Il menù è obbligatorio per tavoli superiori alle 3 persone. I piatti del menù sono a scelta dello chef.
Menu is mandatory for tables with more than 3 guests. The dishes are chosen by the chef.

— menù alla carta —

— à la carte menù —

Per il menù alla carta è necessaria
la scelta di almeno 2 portate a persona.

*For the à la carte menu it is necessary
the choice of at least 2 courses per person.*

— menù alla carta —

ANTIPASTI

appetizers

— à la carte menù —

Peperone come manzo

*Roasted red pepper, rocket salad,
36 month parmesan, capers, origan and egg York*
32

Gobbetto, kefir di pecora, foglie di fico, mandorle e fichi

*Gobbetto shrimp, sheep kefir, fig leaves,
almond and figs*
32

Animella, ostrica affumicata e bieta

*Sweetbreads cooked in butter, smoked
Oyster sauce and chard*
35

Lumaca di mare, bourguignonne, alga dolce, patata e caviale

*Sea snail, bourguignonne, dulce seaweed,
potato and caviar*
35

— menù alla carta —

PASTE

pasta

— à la carte menù —

MI-RO

Saffron risotto, oxtail and cocoa sauce

35

Crepes di agnello alla cacciatora,
ricci di mare e olivello spinoso

*Cacciatora Lamb crepes, sea urchins
and sea buckthorn*

38

Fusillo freddo, conserva di nespole,
alici e ed erbe aromtiche

*Cold fusillo, apricot preserves,
anchovies and aromatic herbs*

35

Raviolo di pomodoro arrosto, Fassona piemontese,
crema di latte al midollo e basilico

*Roasted tomato ravioli, Piedmontese fassona,
bone marrow crème and basil*

36

— menù alla carta —

SECONDI

main courses

— à la carte menù —

Merluzzo, tartufo nero, noci, funghi e alloro
*Cod, black truffle, walnuts, mushrooms
and bay leaves*
45

Rombo, bernese e asparagi
Turbot, bernaïse, asparagus
50

**Manzetta beneventana, salsa mornay, piselli,
ciliegie e salmoriglio**
*Beef sirloin , mornay sauce, peas, cherry and
salmoriglio oil*
50

La Faraona secondo Marco Gavio Apicio
Guinea Fowl according to Marcus Gavius Apicius
45

— menù alla carta —

DOLCI dessert

— à la carte menù —

Il tiramisù

*Cocoa biscuits, mascarpone ice cream
coffee reduction and warm zabaione*

28

Brioche, chantilly alla vaniglia e sorbetto all'uva fragola

Brioche, vanilla chantilly and strawberry grapes sorbet

28

Tarte tatin di sedano rapa, gelato fior di latte e vaniglia

*Celeriac tarte tatin,
smoked fior di latte ice cream and vanilla*

28

Gianduia, ibisco, amarene e fois gras

Gianduia, ibiscus, cherry and foie gras

30