

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.*

# 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*

Abbinamento 5 calici | *Pairing 5 glasses*

80

60

7 portate  
COURSES

140

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*

60

Abbinamento 5 calici | *Pairing 5 glasses*

80

5 portate  
*COURSES*

110

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 yolk*

25

Cannolicchi in gremolada

*Razor clams and gremolada sauce*

27

Animella e ostrica

*Sweetbreads and oyster*

32

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

*Sea snail, bourguignonne, dulse seaweed,  
potato and caviar*

27

— menù alla carta —

# PASTE

pasta

---

— à la carte menù —

MI-RO

*Saffron risotto, oxtail and cocoa sauce*

30

Candele di cinghiale in dolceforte, mela cotogna e  
pinoli

*Wild boar candles in Dolceforte style, quince and pine  
nuts*

32

Tortello di zucca, gambero gobbetto, curcuma e  
mandarino

*Tortello of pumpkin, gobbetto shrimp, turmeric and  
tangerine*

32

Tagliatella ricci e ricci

*Chestnut tagliatelle, sea urchins and koji water*

35

— menù alla carta —

# SECONDI

main courses

---

— à la carte menù —

Merluzzo alla mugnaia, funghi e burro nocciola  
*Mugnaina cod, mushrooms, and brown  
butter*  
38

Rombo, bernese e ACE  
*Turbot, bernais and ACE*  
50

Manzetta beneventana, prugne e capitone  
*Beef sirloin, plums and eel*  
50

La Faraona secondo Marco Gavio Apicio  
*Guinea Fowl according to Marcus Gavius Apicius*  
40

— menù alla carta —

## DOLCI dessert

---

— à la carte menù —

Selezione di formaggi

*Cheese selection*

45

Il tiramisu

*Cocoa biscuits, mascarpone ice cream*

*coffee reduction and warm zabaione*

22

Brioche, chantilly alla vaniglia e sorbetto  
di uva fragola

*Brioche, vanilla chantilly and strawberry grapes sorbet*

25

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

*Celeriac tarte tatin,*

*fior di latte and vanilla ice cream*

20

Gianduia, ibisco, amarene e fois gras

*Gianduia, ibiscus, cherry and foie gras*

30