

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*

# 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*

60

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*

27

Cannolicchi in gremolata

*Razor clams and gremolata sauce*

27

Animella e ostrica

*Sweetbreads and oyster*

32

Seppia in civet

*Cuttlefish in civet style*

32

— menù alla carta —

# PASTE

pasta

---

— à la carte menù —

MI-RO

*Saffron risotto, oxtail and cocoa sauce*

32

Tortello di zucca, granchio, mandarino e cerfoglio

*Pumpkin tortello, crab, mandarin and chervil*

35

Crepes, bieta, caprino e capitone

*Crepes, chard, goat cheese and eel*

32

Spaghettono, fagioli e cozze

*Spaghettono, beans and mussels*

32

— menù alla carta —

## SECONDI

main courses

---

— à la carte menù —

Merluzzo al vapore, kombu e funghi  
*Cod, mushrooms and kombu seaweeds*  
50

Nictemerale  
*Nycthemeral*  
50

Pecora e rose  
*Sheep and roses*  
45

Anatra, mosto di pere e radicchio  
*Duck with pear must and radicchio*  
65

— 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

Colazione del pastore

*Shepherd's breakfast*

25

Tarte tatin di sedano rapa e ricotta di pecora

*Celeriac tarte tatin with sheep's ricotta*

22

Gianduia, ibisco, amarene e foie gras

*Gianduia, ibiscus, cherry and foie gras*

30