

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*

27

Gambero, melanzana, foglie di fico e kefir di capra

Shrimp, eggplant, fig leaves, and goat kefir

27

Animella e ostrica

Sweetbreads and oyster

32

Cren-caramel di granchio e caviale affumicato

Crab cren - caramel and smoked caviar

32

— menù alla carta —

PASTE

pasta

— à la carte menù —

MI-RO

Saffron risotto, oxtail and cocoa sauce

32

Tubetto di farro, fagioli, cozze e midollo

Spelt tubetto, beans, mussels and bone marrow

35

Ravioli di erbe amare, caprino, latticello e tartufo

Bitter erbs ravioli, ,goat cheese, buttermilk and truffle

35

Tagliatella arrosto, pomodori, enfleurage di manzo

Roasted tagliatelle, tomatoes and beef enfleurage

32

— menù alla carta —

SECONDI

main courses

— à la carte menù —

Merluzzo alla muggina, funghi e alghe
Mugnain cod, mushrooms and seaweeds
45

Rana Pescatrice, bernese fagiolini e ciliege
Monkfish, bernese, green beans and cherries
50

Manzo, camomilla e susine
Beef sirloin, chamomile and plums
50

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

— menù alla carta —

DOLCI dessert

— à la carte menù —

Selezione di formaggi

Cheese selection

45

Il tiramisù

Cocoa biscuits, mascarpone ice cream

coffee reduction and warm zabaione

22

Brioche, chantilly, sorbetto fragoline e geranio

Brioche, Chantilly and strawberry and geranium

sorbet

25

Ricotta, mandorle e rabarbaro

Ricotta cheese, almonds and rhubarb

22

Gianduia, ibisco, amarene e fois gras

Gianduia, ibiscus, cherry and foie gras

30