

ANTIPASTI

Homard bleu / zafferano / brodetto	80 €
La nostra interpretazione di mare / caviar Oscietra	75 €
Foie gras poêlé / cannellini / bietola / aceto balsamico 25 anni	50 €
Porcini / patate / pinoli / olio al rosmarino / zabaione	49 €

PASTE

Ravioli di ricotta / pecorino / parmigiano	44 €
Linguine / sardine marinate / olio di oliva al limone	52 €
Fusilloni / lumachine di mare / épinard	50 €
Cannelloni di anatra / céleri rave / jus de volaille / mandarino	54 €
Spaghetti chitarra / mozzarella di bufala / pomodorini di Corbara	49 €

Menu 4 plats à 145 €
MENU À LA CARTE MINIMUM 2 PLATS
(ENTRÉE ET SUITE)

PESCE E CARNE

Turbot / girolles / porro bruciato / nocciole du Piemonte	79 €
Carbonaro (Black cod) / choux-fleur / miso / acciuga	79 €
Entrecôte di Fassona / come saltimbocca / endive	79 €
Ris de veau / cavolo nero / castagne / ginepro	79 €
Pigeon / radicchio trevigiano / betterave / somacco	79 €

DOLCI

Fichi / panna cotta alla vaniglia / lavanda / noci / huile de figues	25 €
Cioccolato / gelato di zucca / rosmarino	25 €
Limone... / vaniglia / gelato verbena / vinaigrette citron	25 €
Babà / amarene / zabaione	25 €
Selezione di formaggi italiani	25 €

Les desserts
sont à commander au début du repas

Les fromages en supplément menu à 25 €

DEGUSTAZIONE

Homard bleu / zafferano / brodetto
Foie gras poêlé / cannellini / bietola / aceto balsamico 25 anni
Carbonaro (Black cod) / choux-fleur / miso / acciuga
Fusilloni / lumachine di mare / épinard
Cannelloni di anatra / sedano rapa / jus de volaille / mandarino
Pigeon / radicchio trevigiano / betterave / somacco
∞
Essenza di zucca ...
∞
Gelato di capperi / caviar Oscietra
∞
Fichi / panna cotta alla vaniglia / lavanda / huile de figues

180 €
Accord mets et vins – 4 verres 75 €
Accord mets sans alcool – 4 verres 45 €

Nos menus sont proposés par table complète

DEGUSTAZIONE
DI PASTE

Insalata di spaghetti / caviale
Linguine / sardines marinate / olio di olivia al limone
Fusilloni / lumachine di mare / épinard
Ravioli di ricotta / pecorino / parmigiano
Cannelloni di anatra / sedano rapa / jus de volaille / mandarino
Spaghetti chitarra / mozzarella di bufala / pomodoro di Corbara
∞
Limone... / vaniglia / gelato verbena / vinaigrette citron
ou
Cioccolato / gelato di zucca / rosmarino

145 €
Nous vous proposons également
un repas d'affaires en 4 services
(disponible uniquement à midi) à 70 €