

MENÙ

TERRA

UOVO FONDENTE & TARTUFO NERO UNCINATO	22
Uovo cotto a bassa temperatura, porcino saltato, spuma di patata affumicata, spugna di funghi crumble di pane e tartufo nero uncinato	
TOMINI DEL BOSCAIOLO	16
Due cremosi e filanti tomini serviti con carpaccio di mela, noci e miele e funghi cardoncelli al forno	
VACHERIN MONT D'OR DOP	30
Formaggio Francese a crosta fiorita ripassato in forno con vino bianco e timo, servito con crostini di pane	
MANZA FASSONA & TARTUFO NERO UNCINATO	19
Tartare di Manza Fassona, nocciole in due consistenze, emulsione di foie gras, perle di tartufo, Lamelle di tartufo nero uncinato e uovo di quaglia cotto a bassa temperatura	
WAGYU A5 JAPAN	36
Tartare di Wagyu A5 Japan, nocciole in due consistenze, emulsione di foie gras, tartufo nero uncinato e uovo di quaglia cotto a bassa temperatura	
BON BON	17
Bombette di capocollo di maiale in doppia cottura, colatura di provola affumicata, funghi cardoncelli al forno, crumble di tarallo ai cereali e germogli	
FILETTO DANESE	26
Filetto di manzo Danese, jus di manzo, scaloppa di foie gras, riduzione di vino rosso e crostino di pane	
GUANCIA AL VESCOVO	24
Guancia di Angus Irlandese cotta a bassa temperatura, riduzione di vino rosso Il Vescovo e millefoglie di patate (Chiedere disponibilità)	
RISOTTO, PARMIGIANO, CARDONCELLI E FONDO BRUNO	22
(Chiedere disponibilità)	

MENÙ

MARE

OSTRICA FRIANDISE	3PZ
SALMONE AFFUMICATO Lingotto di salmone Norvegese affumicato, crostini di baguette e burro	18
BATTUTO DI SCAMPO & ARANCIA Battuto di scampo porcupine, arancia, emulsione di riccio, gel di finocchio e salicornia	20
TRIS MINI TARTARE Ricciola Hiramasa / Spada / Gambero rosso Olio homemade al basilico, mirepoix di mela e kiwi e concassé di pomodori	26
RICCIOLA HIRAMASA Carpaccio di ricciola Hiramasa agli agrumi, estratto di sedano e cetriolo, mandorle, gel di limone, caviale e germogli	20
TRIGLIA, BIETA COLORATA & LIMONE Triglia scottata, gel di limone, il suo umami e bieta colorata saltata al burro	19
PESCE SPADA ALLA SAN GIUANNIDDE Lingotto scottato di pesce spada marinato in soia e vincotto di fichi, acqua di San Giuannidde, pomodorini confit, olive taggiasche e foglie di capperi	18
RISOTTO, BURRO ACIDO, GAMBERO ROSSO & LAMPONE Risotto con burro acido, battuto di gambero rosso, olio all'erba cipollina e lampone ghiacciato (Chiedere disponibilità)	22

DESSERT

GELATO DI RICOTTA DI PECORA con miele millefiori e granella di pistacchio	7
PRIMO BACIO AL LUNA PARK Gelato fiordilatte e caramello salato e pop corn caramellati	10
TENERINA Torta tenerina al cioccolato fondente	7
CREMOSO ALLA NOCCIOLA Cremoso alla nocciola, crumble di cacao, crumble di anacardi, mela e pera caramellata, cialda di anacardi e lampone ghiacciato	8
COPERTO CENA	3
PANE LIEVITO MADRE AI CEREALI E SEMI & OLIO EVO TERRE DI SAN VITO	1,5

MENÙ

APERITIVO

IL CLASSICO	14
Taralli ai cereali, olive, focaccia, mandorle salate e tostate, anacardi salati e crudità di carote con salsa rosa	
CROSTINI, BURRO & ACCIUGHE DEL CANTABRICO	13
MIX MINI CROSTINI (Ordinabili anche singolarmente)*	11
Tartare di Manza Fassona, salsa alla senape di Digione e yogurt	2,5*
Stracciatella affumicata e pomodori confit	1,5*
Stracciatella e zucchine a scapece	1,5*
Carpaccio di ricciola agli agrumi e kefir alle erbe fini	2,5*
Tartare di gambero rosso e mirepoix di mela verde e kiwi	3*
OSTRICA FRIANDISE	3 PZ
CARTELLATA SALATA, RAPE E ACCIUGA	2,5
HUMMUS DI CECI, ZUCCHINE A 'SCAPECE', POMODORINI CONFIT & CARASAU	12
DEGUSTAZIONE DI SOTT'OLI Pomodori secchi, peponi ripieni di tonno, lampascioni e melanzane	14
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI	18
Raschera d'alpeggio, pecorino semi stagionato, pecorino al tartufo nero, stracciatella affumicata, miele millefiori e confettura di cipolla caramellata	
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI MAGNUM	34
Prosciutto crudo di Parma, spalla cotta La Proibita, capocollo di suino rosa, lord affinato in botti di whisky, Raschera d'alpeggio, stracciatella e miele millefiori	
II TAGLIERINO SPAGNA VS FRANCIA	28
Paleta iberica, chorizo, Saint Romain e Mons erborinato 1924	
PALETA IBERICA 100% PATA NEGRA	22
PATATAS NANA CHIPS in confezione da 40 gr	3,5
FIAMMIFERI DI PATATAS NANA in confezione da 80gr	6
TRUFFLE ITALIA CHIPS AL TARTUFO in confezione di latta da 50 gr	5,5
PIATTINO DI FOCACCIA	2,5
TARALLI AI CEREALI	2,5
MANDORLE TOSTATE E SALATE	3
ANACARDI SALATI	3
CRUDITÀ DI CAROTE con salsa rosa affumicata	2,5

MENÙ