LE ROTTE DI DEGUSTAZIONE

Quadrante — 180

Mosaico di muggine, sedano rapa, melograno e rosmarino
Triglia di scoglio arrostita, variazione di radicchio e mandarino
Tacos di zucca, capasanta alla brace, lardo e salvia
Ravioli di luccio perca in salsa, spuma di robiola e cipolle borretane
Gnocchi di porcini, gambero viola, funghi di stagione
Cernia in cassoeula, variazione di verze e purè affumicato
Filetto di manzo piemontese tataki, funghi shitake e salsa umami *1,6,7*
Dessert a scelta dell'Ospite

Wine pairing 80

Astrolabio — 210

Sashimi di ricciola, pompelmo, nocciole e finocchietto
Tris di crostacei*
Mosaico di muggine, sedano rapa, melograno e rosmarino
Tartare di aragosta* limone in conserva, insalata di puntarelle e noci
Riso carnaroli riserva San Massimo, anguilla, bergamotto e cime di rapa
Pescato del giorno, BBQ al topinambur, salsa di caldarroste e topinambur fondente
Dessert a scelta dell'Ospite

Wine pairing 80

Bussola — 230

10 portate selezionate dallo chef per un percorso di gusto ed emozione

Wine pairing 110

Sestante — 150

Sashimi di ricciola, pompelmo, nocciole e finocchietto
Palamita, chutney di barbabietola, ribes e rafano
Riso carnaroli riserva San Massimo, anguilla, bergamotto e cime di rapa
Filetto di rana pescatrice, cavolo nero e flan di cavolfiore al gratin
Pescato del giorno, BBQ al topinambur, salsa di caldarroste e topinambur fondente
Dessert a scelta dell'Ospite

Wine pairing 50

Per i percorsi degustazione "Sestante" e "Quadrante"
è possibile aggiungere (20,00€) o sostituire (15,00€) una portata con il Tris di Crostacei.

Acqua 5,00€ | Caffè 5,00€ | Coperto incluso

≈ I CRUDI

Tartare di aragosta ricomposta nel suo carapace 55
limone in conserva, insalata di puntarelle e noci - 2,4,8

Tris di crostacei* 55
con abbinamenti di stagione - 2,6,7,8,12

Sashimi di ricciola 35
pompelmo, nocciole e finocchietto - 1,3,4,6,8

Mosaico di muggine 35
sedano rapa, melograno e rosmarino - 4,6,9

≈ I COTTI

Triglia di scoglio arrostita 40
variazione di radicchio e mandarino - 1,4,9,10

Seppioline scottate 35
porro confit e crema di polenta - 7,9,14

Tacos di zucca, capasanta* alla brace 35
lardo e salvia - 1,6,12,14

Palamita, chutney di barbabietola 30
ribes e rafano - 1,3,4,7,12

≈ I PRIMI

Gnocchi di porcini, gambero viola*
grano saraceno e funghi di stagione - 1,2,3,7,9,12 40

Bigoli artigianali
ragù di tonno rosso, katsuobushi - 1,3,4,7,9,12 35

Ravioli di luccio perca in salsa
spuma di robiola e cipolle borretane - 1,3,4,7,9,12 35

Riso carnaroli riserva San Massimo
anguilla, bergamotto e cime di rapa - 4,7,9,12 40

≈ I SECONDI

Fiorentina di rombo alla brace 60
BBQ al topinambur, salsa di caldarroste e topinambur fondente - 4,6,7,9,12

Filetto di rana pescatrice 45
cavolo nero e flan di cavolfiore al gratin - 3,4,6,7,9,12

Cernia in cassoeula 45
variazione di verze e puré affumicato - 4,7,9

Astice blu in due servizi 65
ceci bianchi e neri e dragoncello - 1,2,3,6,7,9,12

≈ I DOLCI

Crème brûlée alle castagne 18
marron glacé e gelato al whisky torbato - 3,7,12

Panna cotta al peperoncino 18
miele e yogurt - 1,7

Tarte tatin alla banana 18
sorbetto di frutto della passione e vaniglia e salsa al sesamo nero - 1,3,7,11

Uovo al cubo 18
zabaione montato al Moscato, gelato alla vaniglia del Madagascar e frutta di stagione - 1,3,7,12

Per garantire un'esperienza autentica e armoniosa, invitiamo i nostri Ospiti a comporre il proprio percorso alla carta con almeno due portate salate e un dessert per persona.

AQUA

Allergeni

1: *cereali con glutine*
2: *crostacei e prodotti a base di crostacei*
3: *uova e prodotti a base di uova*
4: *pesci e prodotti a base di pesci*
5: *arachidi e prodotti a base di arachidi*
6: *soia e prodotti a base di soia*
7: *latticini e prodotti a base di latte*
8: *frutta a guscio e prodotti derivati*
9: *sedano e prodotti a base di sedano*
10: *senape e prodotti a base di senape*
11: *semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
12: *solfiti*
13: *lupini e prodotti a base di lupini*
14: *molluschi e prodotti a base di molluschi*

**In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento.*

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamete crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

I prezzi indicati sono da intendersi in Euro (€)

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di servizio di eventuali allergie o intolleranze.

ImmergersiNelGusto