

## Entrate

Tiramisù di seppia e patata. (Sett. 2013)

**30,00**

Carpaccio di scampi marinati alla bietola rossa,  
sedano rapa glassato, riso nero soffiato. (Sett.  
2020)

**30,00**

Cilindri di patata ripieni di crème brûlée  
di Parmigiano, champignon disidratati  
e tartufo nero glassato. (Sett. 2015)  
**(tartufo bianco a richiesta)**

**30,00**

Prosciutto d'anatra, maionese d'albume all'arancia,  
tessuto di melograno. (Sett. 2020)

**30,00**

Millefoglie di quaglia, fegato grasso, mela glassata,  
spuma di fegato grasso e caramello al Caldiff. (Sett.  
2020)

**40,00**

Uovo di Cristallo, morbido di albume,  
il suo tuorlo, patata e parmigiano,  
riso nero venere, oro e tartufo. (Sett. 2011)

**(tartufo bianco a richiesta)**  
**30,00**

## **Minestre**

Riso Carnaroli cotto nel latte, grana affumicato  
miele e tartufo. (Sett. 1998)  
**(tartufo bianco a richiesta)**  
**30,00**

Spaghetti alla chitarra ripieni di bottarga di uovo di  
gallina,  
crema di Grana Padano, porri glassati e  
Avgotàracò. (Sett. 2009)  
**30,00**

Cappelletti al pesto leggero in crema di asparagi,  
asparagi, gambero gobbo e aria di basilico. (Apr.  
2018)  
**30,00**

Gnocchetti di Zafferano Ellenico Krokos,  
crema di cipolla rossa di tropea  
e crumble di guanciaie. (Sett. 2013)  
**30,00**

Raviolo liquido di formaggella di montagna,  
nel suo brodo di formaggella. (Sett. 2020)  
**(tartufo bianco a richiesta)**

**30,00**

## **Carni e pesci**

Filetto di maialino Patanegra in crosta di cavolo  
nero,  
gel e purea di topinambur, spugna al  
tartufo.(Sett.2020)

**50,00**

Carrè d'gnello scalzato, radicchio rosso,  
gorgonzola al miele e noci. (Sett. 2020)

**50,00**

Piccione in crosta di mandorla e Olivello Spinoso,  
sfera dei suoi fegatini alla carota  
e battuto di melanzana al rosmarino. (Giu. 2020)

**50,00**

Filetto di capriolo, polenta croccante e crema,  
frutti di bosco, fondo di capriolo e cacao. (Sett.  
2020)

**50,00**

\*\*\*\*\*

Trancio di salmone laccato alla soya, daykon  
tortino di riso nero, champignon in olio cottura.  
(Sett. 2020)

**50,00**

Dal pesce al pesce 3 e i suoi giochi. (Sett. 2020)

**50,00**

Filitto di baccalà cotto nel latte in crosta di  
pomodoro  
Broccoli, acciuga e pomodoro secco, sorbetto  
all'olio Evo.  
(Sett. 2020)

**50,00**

## **Dessert**

Sfera d'isomalto..spuma di patata dolce, nocciole  
sabbiate  
gelato al cioccolato bianco. (Sett.. 2020)

**20.00**

Tarte tatin di mela alla cannella all'olio evo,  
uva passa e gelato alla crema. (Giu. 2020)

**20,00**

Tenero di cioccolato e olio Evo,  
semifreddo all'ananas e zenzero. (Sett. 2020)

**20.00**

Cannoli croccanti di mandorla,  
mousse di ricotta alla mandorla e limone candito,  
marmellata di mandorle e crema di agrumi. (Genn.  
2008)

**20,00**