

TOCCATA E FUGA

Tonnarelli mantecati con burro, Alici, aglio nero e Lime
Tonnarelli with butter, Anchovies, black garlic and Lime

Pancetta croccante su Patata schiacciata con emulsione di peperoni Arrosto
Crispy bacon on mashed Potato with roasted pepper emulsion

Fragole & Banana: biscotto con gelato alla banana, fragole, Cioccolato bianco e Anacardi
Strawberries and Banana: biscuit with banana ice cream, strawberries, white Chocolate and caramelized Cashews

40

Wine pairing
18 (2 calici)

PESCA DAL MAZZO

Antipasto o primo ~ Portata principale ~ dolce
Starter or first course ~ Main course ~ dessert

50

Wine pairing
18 (2 calici)

SAPORE DI MARE

Salmone lavorato home made, Avocado, yogurt all'aneto e Sodo di quaglia
Homemade processed salmon, avocado, dill yogurt and quail egg

Linguine Senatore Cappelli con battuto di pescato fresco, Stracciatella e Melanzane
Senatore Cappelli linguine with chopped fresh fish, stracciatella and aubergines

Tortello ai crostacei con salsa cacio & pepe e Pomodorini appassiti
Shellfish tortello with cheese & pepper sauce and dried cherry tomatoes

Tataki di tonno con rösti alla Cicoria, avocado e Curcuma
Tuna tataki with rösti with chicory and turmeric

Fragole e Banana: biscotto con gelato alla banana, fragole, Cioccolato bianco e Anacardi
Strawberries and Banana: biscuit with banana ice cream, strawberries, white Chocolate and caramelized Cashews

79

Wine pairing
29 (3 calici)

TEPORE IN COLLINA

Petto d'anatra con spugna soffice alla Melanzana, topinambur crock
Duck breast with soft aubergine sponge, Jerusalem artichoke chips

Tonnarelli al ragù di cortile con Verdurine croccanti e crema di Parmigiano alla salvia
Tonnarelli with farmyard ragù with crunchy vegetables and sage parmesan cream

“Non è una carbonara”: sedani, Guanciaie di mangalitza, Zucchine e Cipolla caramellata
“It's not a carbonara”: sedani pasta, mangalitza cheek, courgettes and caramelized onion

Cubo di maiale nero CBT con crema di Patate, carote e Zenzero e fondo goloso
CBT black pork cube with potato, carrot and ginger cream and delicious sauce

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia, nocciole IGP
Dolceluna 2.1 Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduia cream, Piedmont IGP hazelnuts and caramel

77

Wine pairing

29 (3 calici)

FIORI DI LILLA'

Tortino alle zucchine e porro, parmigiano e Zafferano e Stracciatella
Courgette and leek tart on parmesan and saffron cream soup, stracciatella and caramelized carrot gel

Mantecato di Carnaroli Oschiena al pecorino di fossa con Amaretti e riduzione di Syrah
Carnaroli Oschiena cream with Fossa pecorino cheese, Syrah amaretti biscuits and leek sprouts

Tonnarelli alla finta carbonara con “guanciaie” di Pomodorini secchi
Fake carbonara tonnarelli with dried cherry tomato “guanciaie”

Lingotto di melanzana croccante con cuore Fondente e spuma di Anacardi
Crispy aubergine bar with cheesy center and cashew foam

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granella di amaretti al pistacchio
homemade, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio

Pistachio, Pistachio, Pistachio: pistachio mousse, with homemade pistachio amaretti, Maldon salt and pistachio
Chocolate

69

Wine pairing

29 (3 calici)