

TOCCATA E FUGA

Spaghettoni con guanciale pregiato, pomodoro e pecorino: però non è amatriciana
Spaghettoni with fine bacon, tomato and pecorino: however it is not amatriciana

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 ai piselli, topinambur crock

Duck breast with soft pea sponge, Jerusalem artichoke crock

“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

Carnaroli al ragù di cortile con Verdurine croccanti e crema di Parmigiano alla salvia

Carnaroli with courtyard ragù with crunchy vegetables and sage Parmesan cream

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

Spaghettoni ai pomodorini gialli e rossi, ricotta fumè e polvere di basilico

Spaghettoni with yellow and red cherry tomatoes, smoked ricotta and basil powder

Linguine alla finta carbonara con “guanciaie” di Pomodorini secchi

Fake carbonara linguine 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)