

## TOCCATA E FUGA / HIT AND RUN

Carbonara al topinambur: sedani, Guanciale di mangalitza, Uovo e topinambur  
**Carbonara with Jerusalem artichoke: sedani pasta, mangalitza pork cheek, egg and Jerusalem artichoke**

Faraona lenta cottura servita su patata golosa e fondo al cavolfiore  
**Slowly cooked guinea fowl served on a delicious potato and cauliflower base**

Zucca e melograno: biscotto con Gelato alla zucca, melograno, cioccolato bianco e semi di zucca tostati  
**Pumpkin and pomegranate: biscuit with pumpkin ice cream, pomegranate, white chocolate and toasted pumpkin seeds**

40

Wine pairing  
18 (2 calici)

## PESCA DAL MAZZO / DRAW FROM THE DECK

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

50

Wine pairing  
18 (2 calici)

## ZAFFIRO

Tartare di Salmone Dry age, avocado, mayo alla senape, pera e limone  
**Dry age salmon tartare, avocado, mustard mayo, pear and lemon**

Linguine Senatore Cappelli con battuto di pescato fresco, Bottarga d'uovo marinato e Pistacchio  
**Senatore Cappelli linguine with chopped fresh fish, cured egg yolk bottarga and pistachio**

Saghettoni alle Vongole con Profumo di cannellini, Senape, Prezzemolo  
**Spaghettoni with clams, cannellini beans aroma, mustard, parsley**

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

Zucca e Melograno: biscotto con gelato alla zucca, melograno, Cioccolato bianco e semi di Zucca tostati  
**Pumpkin and Pomegranate: biscuit with pumpkin ice cream, pomegranate, white chocolate and toasted pumpkin seeds**

79

Wine pairing  
29 (3 calici)

## RUBINO

Black Angus dolcemente affumicato con Cuore cremoso e Mela fondente

**Sweetly smoked Black Angus with creamy heart and dark apple**

Ravioli home made con battuto di cortile e il suo fondo, polvere di Porcini e Carota fumé

**Home made ravioli with chopped farmyard meat and brown stock, porcini mushroom powder and smoked carrot**

Tagliatelle con ragù di Cervo, mela, rosmarino e sentori di affumicatura

**Tagliatelle with venison ragù, apple, rosemary and smoked notes**

Cubo di Maiale nero CBT con crema di zucca e zenzero, fondo, Porcini, guanciale con cavolo bianco

**CBT black pork cube with pumpkin and ginger cream, stock, porcini mushrooms and bacon with white cabbage**

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduaia, nocciole IGP

**Dolceluna2.1 Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduaia cream, Piedmont IGP hazelnuts and caramel**

77

Wine pairing

29 (3 calici)

## SMERALDO

Tortino zucca e porro su vellutata al parmigiano e zafferano, spuma alle castagne e gel di carote caramellate

**Pumpkin and leek tart on parmesan and saffron cream, chestnut foam and caramelized carrot gel**

Ossimoro: gelato caldo. Finto gelato di risotto di zucca, trito di mandorle e Blue Cheese.

**Oxymoron: hot ice cream. Fake pumpkin risotto ice cream, chopped almonds and Blue Cheese.**

Linguine alla finta carbonara con "guanciale" di Pomodorini secchi

**Fake carbonara linguine with dried cherry tomato "guanciale"**

Hamburger di cavolfiore, insalatina di Cavolo Viola e maionese ai Ceci

**Hamburger di cavolfiore, insalatina di Cavolo Viola e maionese ai Ceci**

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)