

GLI ANTIPASTI

STARTERS

Tortino ai carciofi con carota e crema di parmigiano allo zafferano (7)

Artichoke tart with cartoni and Parmesan cream with saffron

16

Black Angus dolcemente affumicato con cuore cremoso e Mela fondente (1,4,7,3)

Sweetly smoked Black Angus with a creamy heart and apple

17

Tartare di Salmone Dry age, avocado, mayo alla senape, pera e limone (4,3,9,13)

Dry age salmon tartare, avocado, mustard mayo, pear and lemon

18

Petto d'anatra servito su Frolla salata, funghi porcini, e topinambur (1,3,7)

Duck breast served on a savory pastry, porcini mushrooms, and Jerusalem artichokes

19

Polpo arrostito, patate, feta, cipolla caramellata e olive (4,1,7)

Roasted octopus, potatoes, feta, caramelized onion and olives

17

LA PASTA

PASTA

Risotto alla zucca, trito di mandorle e Blue Cheese (13,7)

Pumpkin risotto, chopped almonds and Blue Cheese

18

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

fumé (1,7,3)

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

18

Tagliatelle con ragù di Cervo, mela, rosmarino e sentori di affumicatura (1,3,7)

Tagliatelle with venison ragù, apple, rosemary and smoked notes

18

Linguine Senatore Cappelli con battuto di pescato fresco, Bottarga d'uovo

marinato e Pistacchio (1,3,4,13)

Senatore Cappelli linguine with chopped fresh fish, cured egg yolk bottarga and pistachio

19

Tagliolini con gamberoni, cicoria leggermente piccante e mandorle (1,4,7,3,13)

Tagliolini with prawns, slightly spicy chicory and almonds

19

LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSE

Polpettine di cavolfiore fumé su humus di ceci e cavolo bianco (3,7)

Smoked cauliflower meatballs on humus and white cabbage

21

Totani, gamberoni, polpette, alici “piene” e carciofi: la nostra Frittura (1,4,3,7,5)

Squid, prawns, meatballs, “stuffed” anchovies and crunchy artichokes: our fried seafood

23

Rollatina di pollo con il suo fegato, fichi secchi, puré di patate e fondo al Passito (7)

Chicken roll with chicken liver, dried figs on potato puree and Passito wine base

25

Tataki di tonno con rösti alla Cicoria, avocado e Curcuma (4,5,3,1)

Tuna tataki with chicory rösti, avocado and turmeric

25

Sashimi di manzo extra marezzato scottato al tavolo, tuorlo Bío, soia e nocciola

IGP(3,5,13,6)

Extra marbled beef sashimi seared at the table, organic yolk, soy sauce and IGP hazelnuts

29

1	Glutine/gluten	8	Sedano/celery
2	Crostacei/shellfish	9	Senape/mustard
3	uova/egg	10	Anidride solforosa/sulfur dioxide
4	pesce/fish	11	Sesamo/sesame
5	Arachidi/peanuts	12	lupini/lupins
6	Soia/soy	13	Frutta a guscio/nuts
7	latte/milk	14	Molluschi/clams

Gli alimenti possono tenere traccia di lattosio glutine e frutta secca

LE TENTAZIONI
SWEET TEMPTATIONS

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia,
nocciole IGP (1,7,13)

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

9

Il nostro Tiramisù (3,7)

Our Tiramisù

9

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granella di amaretti
al pistacchio homemade, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio (3,7,13)

**Pistachio, Pistachio, Pistachio: pistachio mousse, with home made pistachio amaretti, Maldon salt
and pistachio Chocolate**

10

Millefoglie di pera con ricotta mantecata e sfoglia (1,3,7)

Pear millefeuille with creamed ricotta cream and puff pastry

10

“L’insolito finale”: Tartelle con bûche de chèvre, caramello agli agrumi e arachidi
tostate (1,3,7,13)

“The unusual finale”: Tartelle with buche de chèvre, citrus caramel and toasted peanuts

10

