



ANTIPASTI

Tataki di ricciola, salsa al mango piccante, mela marinata, polvere di guanciale (4,12)	€23
Insalatina tiepida di mare, pane aromatizzato, riduzione di pesce (1,2,4,5,8,9,11,14)	€23
Parmigiana di zucchine, crumble di basilico, fondata di Parmigiano (1,5,7,8,9)	€18
Gyoza ripieni di guancia brasata al cacao, salsa allo zafferano, polvere di sesamo nero (1,9,11)	€18

PRIMI PIATTI

Riso riserva San Massimo allo Champagne, tartare di gambero rosso, caviale "Baikal" (2,4,7,9,11)	€28
Tagliolino all'astice, salsa di pomodorini datterino (1,2,3,4,5,7,8,9)	€30
Tortelli ripieni di carne, crema di Parmigiano Reggiano, chips di sesamo nero (1,3,5,7,9,11)	€22
Gnocchi di barbabietola, fondata di Castelmagno, polvere di nocciole, dadolata di barbabietola (1,3,7,8,9)	€20

SECONDI PIATTI

Polpo scottato, crema di zucca, liquirizia, chips di patata viola (4,5,9)	€28
Trancio di salmone "Petuna, Tasmania", salsa allo zenzero, verdure di stagione marinate alla soia (4,5,6,9)	€30
Petto d'anatra laccato all'arancia, porro grigliato, gel agli agrumi (5,9)	€28
Pluma iberica, insalatina tiepida di funghi, salsa chimichurri (5,9)	€28

A disposizione la lista degli allergeni

Coperto 4€