



## Antipasto | Starter

Pesce Azzurro, Bottarga e Finocchietto

*Blue Fish, Bottarga and Fennel*

24,00 €

1 - 4 - 6 - 9 - 12 - 14

Battuta di Fassona Piemontese, Melanzana, Anacardi e Caviale

*Piemontese Fassona Tartare, Eggplant, Cashews and Caviar*

23,00 €

4 - 6 - 8 - 9

Confit d'Agnello, Midollo alla brace, crudo di Gambero Rosso e Mela Verde

*Lamb Confit, grilled Bone Marrow, Red Prawn Cruditee and Green Apple*

24,00 €

1 - 2 - 6

Giardinetto estivo, spuma di Parmigiano 36 mesi

*Summer Vegetables, 36 month Parmesan foam*

20,00 €

7

Il Foie Gras

Terrina di Foie Gras, Spuma di Foie Gras,

Macaron con Ganache di Foie Gras e Scaloppa di Foie Gras, il Rocher di Parfait

*Foie Gras Terrine, Foie Gras Mousse, Macaron with Foie Gras Ganache and Foie Gras Escalope, Parfait Rocher*

29,00 €

1 - 3 - 7 - 8 - 9

Ceviche di Mare, Quinoa e Passion Fruit

*Sea Ceviche, Quinoa and Passion Fruit*

20,00 €

2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 14



## Primi | First Courses

Pacchero Pomodoro Basilico e Burrata

*Pacchero Tomato Basil and Burrata*

20,00 €

1 - 7

Riso Limone, Ricci di mare, Triglia arrosto  
*Rice, Lemon, sea Urchin, roasted Red Mullet*

29,00 €

4 - 7 - 9 - 14

Raviolo aperto, Uovo, Seppia e Fiori di Zucca  
*Fresh Pasta Sheets, Egg, Cuttlefish and Courgette flower*

24,00 €

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 14

Tortello al Pepe, lingua di Vitello, Pecorino e Salsa Verde  
*Pepper Tortello, Veal Tongue, Pecorino Cheese and Green Sauce*

22,00 €

1 - 3 - 7 - 9 - 12

Spaghetto "Benedetto Cavalieri", Barbabietola, Crudo di Crostacei e Caviale  
*Spaghetto "Benedetto Cavalieri", Beetroot, Crustaceans Cruditee and Caviar*

29,00 €

1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 14

La Zuppa – The Soup

Sedano, Carote, Cipolla e Gelato alla Senape  
*Celery, Carrots, Onion and Mustard Ice Cream*

21,00 €

1 - 3 - 7 - 9 - 12



## Secondi | Main Courses

Filetto di Manzo "Fassona Piemontese" Verdure di stagione e Salsa Bernese  
*"Fassona Piemontese" Beef Tenderloin Seasonal Vegetables and Béarnaise sauce*  
39,00 €  
7 - 9

Piccione, Pesca e Foie Gras  
*Pigeon, Peach and Foie Gras*  
41,00 €  
3 - 7 - 9 - 12

Scorfano, Topinambur e Molluschi  
*Redfish, Jerusalem Artichoke and Molluscs*  
38,00 €  
7 - 9 - 12

Variazione di Maiale Iberico, Peperone e Cipollotto  
*Variation of Iberian Pork, Bell Pepper and Spring Onion*  
40,00 €  
6 - 7 - 9 - 10 - 12

Astice, Caviale e Barbabietola  
*Lobster, Caviar and Beetroot game*  
50,00 €  
1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12

## Contorni | Side Dishes

Foss Fries  
8,00 €  
7

Purea di Patate  
*Mashed Potatoes*  
8,00 €

Ratatouille  
8,00 €

Verdura del giorno  
*Vegetable of the day*  
8,00 €



## Dessert | Dessert

Gioco Di Viola

Varie Consistenze & Profumi a base di Viola, Mirtillo, Yuzu, Yogurt

*Violet Game*

*Various Consistencies & Fragrances based on Violet, Blueberry, Yuzu, Yogurt*

15,00 €

1 - 3 - 7 - 8

Souffle' al Cioccolato, Gelato al Pepe di Sichuan

*Chocolate soufflé, Sichuan Pepper Ice cream*

21,00 €

*\*tempo di preparazione/preparation time - 25min*

3 - 7

Albicocca, Mandorla e Larice

*Apricot, Almond and Larch*

14,00 €

7 - 8

Cioccolato Bianco, Ciliegia e Caffè

*White Chocolate, Cherry and Coffee*

14,00 €

1 - 3 - 7 - 8 - 12

Olio d'Oliva, Fichi e Macis

*Olive Oil, Figs and Mace*

15,00 €

1 - 3 - 7

Degustazione di Formaggi al Carrello

*Selection of fine Cheeses*

*Small 19,00 € Large 34,00 €*

7



## Menù Degustazione

*Chef Omar Pradel*

Cagliata di Capra, variazione di Funghi  
Animella di Vitello, Pecorino e Piselli  
Rombo, Uovo, Lime e Caffè  
"Capelli d'angelo" allo Zafferano, Astice, Coda di Bue  
Riso, Asparago Bianco, caviale e Miso di Parmigiano  
Cernia bianca, Curry di Carota e Capperò  
Il Manzo, Arachidi e Coriandolo  
Piccione, Pesca arrosto e Cioccolato  
Dolce Caviale

1 - 2 - 3 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14

Vista la complessità delle portate il menù degustazione  
è servito esclusivamente per l'intero tavolo fino alle 21.00  
*8 portate / € 185 a persona*

## TASTING MENU'

*Chef Omar Pradel*

Goat's curd, mushroom variation  
Veal sweetbread, pecorino cheese and peas  
Turbot, Egg, Lime and Coffee  
"Angel's Hair" with Saffron, Lobster, Oxtail  
Rice, White Asparagus, Caviar and Parmesan Miso  
White grouper, Carrot Curry and Capers  
Beef, Peanuts and Coriander  
Pigeon, Roasted Peach and Chocolate  
Sweet Caviar

1 - 2 - 3 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12 - 14

Given the complexity of the courses, the tasting menù  
it is served exclusively for the entire table until 9 pm  
*8 courses / €185 per person*



Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande.

Siamo preparati per poterti consigliare nel migliore dei modi.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo,avena, farro, kamut).
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte.
- 8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- 12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, report it to our staff and ask for information about our food and drinks. We are prepared to be able to advise you in the best way.

List of allergenic ingredients used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. n. 1169/2001 "substances or products that cause allergies or intolerances"

- 1 Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
- 2 Crustaceans and products thereof
- 3 Eggs and products thereof
- 4 Fish and products thereof
- 5 Peanuts and products thereof
- 6 Soybeans and products thereof
- 7 . Milk and products thereof (including lactose)
- 8 Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
- 9 Celery and products thereof
- 10 Mustard and products thereof
- 11 Sesame seeds and products thereof
- 12 Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO<sub>2</sub>
- 13 Lupin and products thereof
- 14 . Molluscs and products thereof