



## MENU DEGUSTAZIONE

PESCE  
FISH

TARTARE DI RICCIOLA CON MANGO E MELONE, MAIONESE AL PLANCTONE  
SORBETTO AL LIME\*

*Amberjack tartare with mango and melon, plankton mayonnaise  
and lime sorbet*

ASTICE CON PORCINI, MELA VERDE, TARTUFO ESTIVO E NOCCIOLE  
*Lobster with porcini mushrooms, green apple, summer truffle and hazelnut*

BOTTONI RIPIENI DI PATATA, PORRO E RICOTTA DI BUFALA,  
FRUTTI DI MARE E IL SUO GUAZZETTO \*

*Ravioli filled with potato, leek and buffalo ricotta served  
with seafood and its stew*

CARBONARO D ALASKA SU CREMA DI CAVOLFIORE, OLANDESE AL LIMONE E  
ALICI FRITTE\*

*Alaskan black cod served on cream of cauliflower, lemon hollandaise  
and fried anchovies*

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA  
*Pastry Chef surprise*

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA  
*Coffee and petit fours*

Degustazione a cinque portate      90,00 per persona  
*Five-course tasting menu      90,00 per person*

\*MINIMO DUE PERSONE / *MIN. 2 PERSONS*



## MENU DEGUSTAZIONE

CARNE  
MEAT

FILETTO DI VITELLO IN OLIO COTTURA, FOIE GRAS,  
INDIVIA BELGA, FINFERLI E PRUGNE  
Veal fillet confit, foie gras, belgian endive,  
chanterelles and plums

FAGOTTINI ALLA GENOVESE DI OCA, TARTUFO ESTIVO  
E FAVA TONKA \*  
Genovese Tortellini with goose, summer truffle and Tonka bean

PETTO DI FAGIANELLA PANCETTATO CON GNOCCHI DI POLENTA  
AL BURRO NOCCIOLA, SHIITAKE, CREMA DI PORRI E FRUTTI ROSSI  
Pancetta-wrapped pheasant breast with polenta gnocchi served  
with brown butter, shiitake mushrooms, cream of leek and berries

COPPA DI MAIALINO SU SPUMA DI PATATE E TOPINAMBUR,  
TAMARINDO E LIME  
Coppa of suckling pig served on foam of potato and sunchoke  
tamarind and lime

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA  
Pastry Chef surprise

Degustazione a cinque portate  
Five-course tasting menu

80,00 per persona  
80,00 per person

\*MINIMO DUE PERSONE / MIN. 2 PERSONS



## MENU DEGUSTAZIONE

TARTUFO  
TRUFFLE

FIORE DI ZUCCHINA CON RICOTTA DI MALGA, AGLIO NERO E TARTUFO  
Zucchini flower with mountain ricotta, black garlic and truffle

TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON FINFERLI, SPUMA DI PATATE E TARTUFO  
Beef filet tartare with chanterelles and potato foam and truffle

RISOTTO PORCINI, TARTUFO E CRESCIONE DI FIUME  
Risotto with porcini mushrooms, truffle and river watercress

FILETTO DI MANZO AL TEGAME, GNOCCHETTI DI VERZA  
E FONTAL DI CAVALESE, FICHI ALL'ACETO BALSAMICO E TARTUFO  
Pan-cooked beef filet, gnocchi with cabbage and Cavalese Fontal cheese  
figs with Balsamic vinegar and truffle

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA  
Pastry Chef surprise

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA  
Coffee and petit fours

Degustazione a cinque portate	110,00 per persona
Five-course tasting menu	110,00 per person

\*MINIMO DUE PERSONE / MIN. 2 PERSONS



## MENU À LA CARTE

PESCE  
FISH

TARTARE DI RICCIOLA CON MANGO E MELONE, MAIONESE AL PLANCTONE  
SORBETTO AL LIME \*

Amberjack tartare with mango and melon, plankton mayonnaise  
and lime sorbet

29,00

ASTICE CON PORCINI, MELA VERDE, TARTUFO ESTIVO E NOCCIOLE

Lobster with porcini mushrooms, green apple,  
summer truffle and hazelnut

28,00

BOTTONI RIPIENI DI PATATA, PORRO E RICOTTA DI BUFALA,  
FRUTTI DI MARE E IL SUO GUAZZETTO \*

Ravioli filled with potato, leek and buffalo ricotta served  
with seafood and its stew

26,00

CARBONARO D ALASKA SU CREMA DI CAVOLFIORE, OLANDESE AL LIMONE E  
ALICI FRITTE\*

Alaskan black cod served on cream of cauliflower,  
lemon hollandaise and fried anchovies

34,00

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA

Pastry Chef surprise

15,00



## MENU À LA CARTE

### CARNE MEAT

FILETTO DI VITELLO IN OLIO COTTURA, FOIE GRAS,  
INDIVIA BELGA, FINFERLI E PRUGNE  
Veal fillet confit, foie gras, belgian endive, chanterelles and plums  
28,00

FAGOTTINI ALLA GENOVESE DI OCA, TARTUFO ESTIVO  
E FAVA TONKA \*  
Genovese Tortellini with goose, summer truffle and Tonka bean  
25,00

PETTO DI FAGIANELLA PANCETTATO CON GNOCCHI DI POLENTA  
AL BURRO NOCCIOLA, SHIITAKE, CREMA DI PORRI E FRUTTI ROSSI  
Pancetta-wrapped pheasant breast with polenta gnocchi served with brown butter,  
shiitake mushrooms, cream of leek and berries  
34,00

COPPA DI MAIALINO SU SPUMA DI PATATE E TOPINAMBUR,  
TAMARINDO ELIME  
Coppa of suckling pig served on foam of potato and sunchoke tamarind and lime  
32,00

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA  
Pastry Chef surprise  
15,00



## MENU À LA CARTE

TARTUFO  
TRUFFLE

FIORE DI ZUCCHINA CON RICOTTA DI MALGA,  
AGLIO NERO E TARTUFO  
Zucchini flower with mountain ricotta, black garlic and truffle  
26,00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO CON FINFERLI,  
SPUMA DI PATATE E TARTUFO  
Beef filet tartare with chanterelles and potato foam and truffle  
33,00

RISOTTO PORCINI, TARTUFO E CRESCIONE DI FIUME  
Risotto with porcini mushrooms, truffle and river watercress  
29,00

FILETTO DI MANZO AL TEGAME, GNOCCHETTI DI VERZA  
E FONTAL DI CAVALESE, FICHI ALL'ACETO BALSAMICO E TARTUFO  
Pan-cooked beef filet, gnocchi with cabbage  
and Cavalese Fontal cheese, figs with Balsamic vinegar and truffle  
41,00

IL DOLCE DELLA NOSTRA PASTICCIERA  
Pastry Chef surprise  
15,00