



Menu Degustazione

«Green»

*6 portate di freschezza e leggerezza tra ortaggi, frutta e radici.
Disponibile anche in versione Vegan*

Rapanelli in umeboshi, fragola, yogurt, prezzemolo e
sesamo caramellat

Peperone reidratato, caviale di uovo, Parmigiano Reggiano
36 mesi

“Millefoglie” di verdure di stagione

Spaghettoni “Monograno Felicetti”, barbabietola, erbe
selvatiche

Cavolfiore arrosto, nocciola, capperi e cioccolato

Panna cotta al latte di mandorla, limone e caffè

*Prezzo per persona: € 50
(con acqua, caffè e abbinamento vini € 95)*



**Menu Degustazione
«L'Italia secondo noi»**

Snack della Cucina

Gamberi rossi croccanti alla pizzaiola, salsa di alici, origano

Ovetto 65°, come una carbonara

Ravioli... come un pizzocchero

Ombrina alla mugnaia, nocciole tostate, spinaci alla brace

Tiramisù 2.0

*Prezzo per persona: € 80
(con acqua, caffè e abbinamento vini € 125)*



Antipasti

Uovo 70°, topinambur e liquirizia
€ 18

Moscardini di “Santo Spirito” in umido, bietole, yuzu
€ 24

Rognoncino di vitello, purea di cavolo cappuccio, sesamo e
aceto di lamponi
€ 20

Crudo di gamberi rossi, bisque, fumetto di spigola, salsa
ponzu
€ 26

Primi

Bottoni al Parmigiano Reggiano, pera nashi, foie gras, aceto
balsamico
€ 24,00

Ravioli... come pizzoccheri
€ 22

Risotto “Acquerello”, gamberi viola in crudo e zenzero
€ 26

Spaghettone “Monograno Felicetti” allo zafferano,
capesante in crudo, burro acido e alloro
€ 20



Secondi

Il pesce

Ombrina alla mugnaia, nocciole tostate, spinaci alla brace e prezzemolo
€ 28

Bianco di baccalà in tempura croccante, porro, patata, limone dolce
€ 26

Astice burro e salvia, cavolfiore allo zafferano, le sue chele alla catalana
€ 48

La carne

Petto di piccione al rosa, crema al mais, pannocchie baby, le sue cosce in sfoglia al burro
€ 36

Coniglio di Carmagnola confit, spuma di patate affumicata, chips vegetali
€ 28

Controfiletto di “Marchigiana”, peperone alla “brace”, cuore di lattuga
€ 34

Dolci

Castagne, pino e arancia
€ 13

100% cioccolato
€ 15

Panna cotta alla mandorla, limone e caffè
€ 14

Cocco, frutti esotici e yogurt
€ 15

Tiramisù 2.0
€ 13