

M E N U

MENU DEGUSTAZIONE

ENTRÉE DI BENVENUTO DELLO CHEF

UOVO CBT SU SPUMA DI PARMIGIANO, PAN BRIOCHE, CREMA AL TARTUFO DELLA LESSINIA, FOIE GRAS E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

Low temperature poached egg on toasted pan brioche, foie gras, parmesan cheese frothed cream, lessini black truffle sauce and balsamic glaze

PACCHERO GRATINATO, FARCITO CON RAGOUT DI OSSOBUCO, SPUMA ALLO ZAFFERANO E GREMOLADA SCOMPOSTA

Lightly gratined paccheri pasta, filled with ossobuco ragout, saffron frothed sauce and chef's own idea of gremolada (lemon, parsley, garlic)

PETTO D'ANATRA DORATO, PURÉ DI PATATE AFFUMICATE, RADICCHIO BRASATO, SALSA ALLA MAGGIORANA

Golden duck breast, smoked potato mash, braised radicchio, drizzled with a marjoram demi-glaze

PRE DESSERT

CHEESECAKE AL MASCARPONE CON PERE CARAMELLATE, CROCCANTE DI NOCI E PROFUMO DI ZENZERO

Mascarpone cheesecake, caramelized pears, walnut crispy waffle, ginger hinted

ANTIPASTI

CAPPASANTA IN CROSTA DI PANKO, MELAGRANA, SPUMA DI ZUCCA CANDITA E CAPPERI FRITTI

Panko bread crusted sea scallop, pomegranate, candied pumpkin frothed sauce and fried capers

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, GUACAMOLE, MAIONESE SENAPATA CON CAPPERI E ACCIUGHE E SBRISOLONA AL PARMIGIANO

Piemontese-breed beef tartare, guacamole, dots of mustard-mayonnaise with capers and anchovie, parmesan cheese-“sbrisolona” crumbs

CREMA DI BROCCOLI, CROSTINO DI SEGALE, MOUSSE DI BURRATA E FILETTI DI ARINGA AFFUMICATA

Broccoli cream, dotted with burrata cheese mousse, rye bread crostini and traditional smoked herring

UOVO CBT SU SPUMA DI PARMIGIANO, PAN BRIOCHE, CREMA AL TARTUFO DELLA LESSINIA, FOIE GRAS E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

Low temperature poached egg on toasted pan brioche, foie gras, parmesan cheese frothed cream, local lessini black truffle sauce and balsamic glaze

HUMMUS DI BORLOTTI, SPINACINO SALTATO, CIALDA DI RISO, SALSA AL TAMARI, INSALATINA DI RAVANELLO E GERMOGLI

Borlotti beans hummus, sauteed baby spinach, rice waffle, tamari reduction sauce, crispy radish and sprout salad

PRIMI

TORTELLO FARCITO CON RICOTTA FRESCA DI PECORA, TARTUFO DELLA LESSINIA E SPOLVERATA DI RICOTTA AFFUMICATA

Tortelli pasta filled with sheep ricotta and local black truffle, dusted with smoked ricotta

BIGOLI, CREMA DI ZUCCA, TASTASAL E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

Traditional bigoli pasta tossed in a creamy pumpkin purée, topped with tastasal (traditional seasoned ground pork meat)



TAGLIOLINO MANTECATO AL BURRO ACIDO, RAGOUT DI TRIGLIA AL PROFUMO DI AGRUMI

Tagliolini pasta, sour butter, red mullet ragout, citrus hint

PACCHERO GRATINATO, FARCITO CON RAGOUT DI OSSOBUCCO, SPUMA ALLO ZAFFERANO E GREMOLADA SCOMPOSTA

Lightly gratinated paccheri pasta, filled with ossobuco ragout, saffron frothed sauce and chef's own idea of gremolada (lemon, parsley, garlic)


SECONDI

**TENTACOLO DI POLPO ALLA PLANCIA, MAIONESE ALLO ZAFFERANO, CREMA DI FAGIOLI NERI,
SALICORNIA MARINATA E CHILI DI PEPERONE**  


Crispy seared octopus tentacles, pois of saffron mayonnaise and chili sauce,
on a black bean puree, topped with marinated samphire (a salt-tolerant seaplant)

FILETTO DI SGOMBRO SCOTTATO, CIPOLLA CROCCANTE, ARANCIA ROSSA, CARCIOFO GRATINATO E DRESSING ALLA SOIA

Sous-vide mackerel fillet, seared with clarified butter, crispy onion, blood orange segments,
gratinated artichoke and a soja dressing

**COSTINE DI MAIALINO IBERICO CBT, GLASSATA AL MIELE, SENAPE E PEPE ROSA,
SALSA ALLO YOGURT GRECO E INSALATINA DI MELA MARINATA** 

Sous-vide iberian pork ribs, honey-mustard pink peppercorn glazed, greek yogurt sauce
and a marinated apple salad

PETTO D'ANATRA DORATO, PURÉ DI PATATE AFFUMICATE, RADICCHIO BRASATO, SALSA ALLA MAGGIORANA 

Golden duck breast, smoked potato mash, braised radicchio, drizzled with a marjoram demi-glaze

DESSERTS

CHEESECAKE AL MASCARPONE CON PERE CARAMELLATE, CROCCANTE DI NOCI E PROFUMO DI ZENZERO

Mascarpone cheesecake, caramelized pears, walnut crispy waffle, ginger hint

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, COULIS DI MANGO, CROCCANTE DI NOCCIOLE E PISTACCHI SALATI

Dark chocolate mousse, mango coulis, crispy hazelnut waffle and salted pistachios

CREMA AL BERGAMOTTO SU CESTINO DI FROLLA, SOFFICE DI MERINGA, LAMPONE E SENTORE DI LIQUIRIZIA

Bergamot custard meringue tartelettes, raspberry coulis and licorice perfume

RUSTICO DI MELE, SPUMA ALLO ZABAIONE, GEL DI MARSALA E TERRA DI CAFFÈ

Apple sponge, sabayon silky foam with a Marsala sauce, coffee crumble



Senza lattosio
Lactose free



Senza Gluten
Gluten free



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian