

# menù

## Piatti d'Autore

### antipasti

#### TERRA

Battuta di carne Fassona Piemontese & hamburger di Kaiserwagyu cotto su pietra ollare. Lamine di patate fritte, vinaigrette tartufata, uovo marinato

Paté di piccione “dalla testa ai piedi”, terra di cracker e caffè Arabica, lamine di barbabietola fritte e crauti fermentati

Fagioli Zolfini\* cremosi e arrostiti, coda di Bue sfilacciata, peperoncino di Espelette, gribiche con cime di ortica raccolte da noi in montagna

\*presidio Slow Food

#### MARE

Impepata di cozze in gelatina naturale di fumetto di granchio reale e pepe pregiato. Concassé di pomodoro in conserva, perlage di acciughe

SpaghetTORO Verrigni affumicato, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, Olio EVO Laura dello chef Cristiano Tomei, burrata Km0 / fiori essiccati e polvere di testa di gambero

Rillette di pesce spatola e vongole alle alghe, Caviale del povero in gelatina di Mela Verde, oliva sferificata / uova di Salmone

Uova di Quaglie mimosa, missoltino sfilacciato, Anguilla affumicata e polvere di Capperi di Pantelleria

Coniglio / Calamari con hummus di fave di Ustica\*, gocce di olio EVO Laura dello chef Cristiano Tomei  
\*presidio Slow Food

Hummus di Ceci di Cicerale\*, gamberi selvatici grigliati, salame piccante, scorza di limone biologico, pistacchi e ceci tostati  
\*presidio Slow Food

### primi piatti

Calamarata & Soquadro trafilati in ORO (Verrigni), ricco ragù di pesce all'anice stellato e zafferano

Risotto Carnaroli Acquerello (Riso invecchiato 1 anno) ai fiori eduli di stagione “Fattoria delle Erbe”

Risotto Carnaroli Acquerello (Riso invecchiato 1 anno) Franciacorta / bottarga di tonno, scorza e albedo di limone biologico, ricotta affumicata Calabra

Riso in Cagnone, nuggets di trota e cosce di rane, burro di nocciola, salvia e limone biologico

Orzotto (birra di pane recuperato), formaggio di capra erborinato, salamella, sentore di pino mugho e polvere di alloro

Ravioli al baccalà mantecato, trippa di baccalà, salsa Pil Pil al peperoncino di espelette

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

## menù Piatti d'Autore

### secondi piatti

#### PIATTI SPECIALI AL CAVIALE ITALIANO

Degustazione di caviale  
Sevruga  
(30 grammi)  
con il tradizionale cucchiaino  
di madreperla.

**95 €**

#### TERRA

Straccetti di diaframma di manzo su pietra  
ollare, aglio elicriso / petali di pomodorini,  
perlage di tartufo nero pregiato, scaglie  
di Casera DOP "084" stagionatura oltre i 300  
giorni e rucola

Porchetta di coniglio cotto nel fieno in Cocotte  
di ghisa, salsa al fieno, pane brioche ai funghi,  
bucce di patate fritte, carote al miele della  
Valtellina e polvere di funghi Finferli

Animella di vitello caramellata allo zucchero di  
datteri, ketchup all'aglio nero,  
carciofini sott'olio

Petto di anatra grasso delle Landes, crema di  
mais, foie gras in padella, terra di oliva  
e crosta di pizza

Hamburger di vacca vecchia alla Rossini  
su crostino di focaccia, misticanza e fiori

Bombetta Pugliese ripiena, fermento olive  
intosso, farro al succo bruno, briciole di taralli  
integrali e mandorle dorate

Spalla, guancia e coda di bue in Cocotte di  
ghisa al Nebbiolo delle Alpi Retiche

Alcuni funghi possono essere:  
freschi, congelati e/o essiccati.

Carpaccio di manzo  
con caviale  
(10 grammi)  
e tuorlo d'uovo  
biologico marinato.

**58 €**

Filetto di branzino pescato  
con salsa al caviale  
(15 grammi)

**68 €**

#### MARE

Il pesce pescato o di allevamento di qualità è  
comprato freschissimo dal nostro pescivendolo  
di fiducia ed è servito senza lische

Anguilla in salsa verde e lumache al succo  
bruno, soffritto contadino al guanciale  
e quinoa croccante

Filetto di Branzino, pescato e grigliato,  
salsa Puttanesca, muscoli in scapece  
leggermente piccanti, mortadella di Bologna  
come condimento

Tagliata di pesce spada morbido e saporito,  
tagliato spesso, salsa Salmoriglio  
al peperoncino di Espelette  
e sale rosso delle Hawaii

Tagliata di Tonno Rosso morbido e saporito,  
tagliato spesso, fagioli Zolfini\* all'Uccelletto,  
peperoncino di Espelette e polvere di capperi  
di Pantelleria

\*presidio Slow Food

### dolci

Mousse al cioccolato bianco, cioccolato croccante,  
ananas poché ai petali di rose rosse, coulis di maracuja

Torta rovesciata delle Sorelle Tatin, alle mele Pink Lady caramellate,  
alla vaniglia e sale Maldon e panna montata al Calvados

Tiramisù al caffè della Cuccumella, mascarpone Km0 artigianale della Fiorida di Mantello

Panzanella dolce, preparata secondo la stagione

Mini Foresta Nera al Cioccolato artigianale 72%, polvere di Funghi Porcini e bretzel

Profiterole gianduja e panna montata, cioccolato croccante e salsa ciocco/caffè

Babà al rum "Saida" in vasocottura, panna montata alla bacca di vaniglia  
e chupito di Rum

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.