

GEA	PERSEFONE	EFESTO	DIONISO
"procede dalla Terra e al suo grembo, ritorna"	"ella correva tra campi di fiori e germogli di luce"	"vibrante, la mano, plasma la materia"	"dimenticando tutto ciò che non è incanto"
Menu vegano 4 portate 45	Menu vegetariano 4 portate 50	Menu contaminato 5 portate 55	Menu signature 7 portate 70

aperitivo

Lo Stuzzicappetito: 5 finger 12
Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00

per cominciare / starters

Funghi porcini, zucca, parmigiano, caffè e brioche 16
porcini mushrooms, pumpkin, parmesan, coffee and brioche

Carpaccio di Fassona, salsa tonnata e capperi 17
beef carpaccio, tuna sauce and capers

Sedano rapa alla quarta 15
celeriac in four consistencies

Polpo°, patata affumicata e salsa barbecue 18
octopus, smoked potatoes and bbq sauce

Baccalà° croccante al mais, chips e salse di tuberi 17
crunchy cod, corn, chips and tuber sauce

Sashimi di ricciola hamachi, soia, lime, maggiorana e finocchietto 24
hamachi amberjack sashimi, soy, lime, marjoram and fennel

primi / main

Tagliolini, faraona, brodo orientale, cavolo nero, uovo marinato 18
tagliolini pasta, guinea fowl, oriental broth, black cabbage and marinated egg

Eliche con cime di rapa, fonduta di erborinato, porro croccante e sabbia alle olive 16
pasta with broccoli, cheese fondue, crunchy leek and olive

Risotto, spinaci, Fassona piemontese°, tartufo nero e noci 22
risotto with spinach, piedmontese Fassona, black truffle and nuts

Spaghetti alla barbabietola, battuto di scampi°, puntarelle e limone 20
spaghetti with beetroot, raw scampi, asparagus chicory and lemon

secondi / fish or meat

Cernia°, cavolfiore, nocciola e tartufo nero 22
grouper fillet, cauliflower, hazelnut and black truffle

Sandwich di tonno°, patata dolce, pomodoro arrosto e cicoria 19
tuna sandwich, sweet potato, roasted tomato and chicory

Maialino in crosta di patate°, spuma di insalata, maionese 20
alla paprika e caviare di limone
potato crusted suckling pig, lettuce foam, paprika mayonnaise and lemon caviar

Filetto di manzo°, fondo bruno al cioccolato, frutti rossi 26
e hummus di ceci
beef fillet, chocolate sauce, red fruit and chickpeas cream

per concludere / dessert

I formaggi e il miele 16
selection of cheeses with honey

Biscotto morbido al cacao, nocciola e mousse al cioccolato 8
soft cocoa biscuit, hazelnut and chocolate mousse

Mousse al cioccolato bianco, pasta di mandorle, gel al limone 8
e meringa
white chocolate mousse, almond paste, lemon gel and meringue

Tartelletta, pistacchio e composta di agrumi 10
tartlet with pistachio and citrus fruits

Brownies al cioccolato, dulce de leche e spuma allo zabaione 8
chocolate brownies, dulce de letche and egnog mousse