



**I L M E N Ù D E L L A T E R R A**

**IL CARPACCIO DI BISONTE SU CIALDA DI TOMA PIEMONTESE E RADICCHIO TARDIVO  
TREVIGIANO I.G.P. SCOTTATO**

**LOMO IBÉRICO DE BELLOTA, SHOKU PAN E PUNTARELLE**



**LA CREMA DI FAGIOLO ZOLFINO I.G.P., GNOCCHI DI PATATE CASALINGHI E  
CONFIT DI MAIALINO TOSCANO DA LATTE**



**IL FILETTO DI CERVO GLASSATO ALL'AMARONE, CIALDA DI ZUCCA CON POLENTA  
TARAGNA E FUNGHI SHII-TAKE**



**BAVARESE AL CIOCCOLATO E LAMPONE CON BISQUIT ALLA MANDORLA  
PIZZUTA D'AVOLA**

**MENÙ DEGUSTAZIONE € 60**

**CON BEVANDE IN ABBINAMENTO € 90**

**IL COSTO DEL MENÙ È INTESO PER PERSONA COMPRESO DI COPERTO**



## IL MENÙ DEL MARE

**GAMBERO BLU DELL'AUSTRALIA IN ACQUA PROFUMATA ALLO YUZU  
CAPASANTA BARDATA AL LARDO DI PATA NEGRA CON MAIONESE DI POMODORO  
DOLCE E CIALDA DI PANE**



**FUSILLI RUSTICI AL FERRETTO CON GRANCEOLA KING CRUB ALASKA, DATTERINI  
CONFIT SU CREMA DI PATATE VIOLA AL PROFUMO DI KUMQUAT**



**TONNO ROSSO PINNA GIALLA AFFUMICATO AL TEA VERTE SU STRACOTTO DI  
CIPOLLA DORATA E CAVIALE DI POMODORO**



**MOUSSE ALLA VANIGLIA E PASSION FRUIT SU TERRA AL CIOCCOLATO**

**MENÙ DEGUSTAZIONE € 75**

**CON BEVANDE IN ABBINAMENTO € 110**

**IL COSTO DEL MENÙ È INTESO PER PERSONA COMPRESO DI COPERTO**



**I L B I A N C O D ' A L B A E N O N S O L O**

**L' U O V O P O C H E , F O N D U T A D I T O M A P I E M O N T E S E S T A G I O N A T A E T A R T U F O B I A N C O  
L A C R E M A D I P A T A T E V I O L A , P O R R O F R I T T O E T A R T U F O B I A N C O**



**T A G L I A T E L L E 3 0 T U O R L I A L B U R R O D I M O N T A G N A E T A R T U F O B I A N C O**



**L O S T R A C O T T O D I M A I A L I N O D A L A T T E E D I L N E R O U N C I N A T U M**



**C A L L E B A U T 7 0 % C O N G A N A C H E A L L A V A N I G L I A E S F E R E D I C A R A M E L L O S A L A T O**

**I L M E N Ù D E G U S T A Z I O N E P R E V E D E 5 G R D I T A R T U F O A P O R T A T A E V E N T U A L I A G G I U N T E V E R R A N N O  
C O N T E G G I A T E A L T A V O L O A P E S O**

**M E N Ù D E G U S T A Z I O N E € 9 5**

**C O N B E V A N D E I N A B B I N A M E N T O € 1 3 0**

**I L C O S T O D E L M E N Ù È I N T E S O P E R P E R S O N A C O M P R E S O D I C O P E R T O**