

chef's table

CAPPASANTA

avvolta nella bieta con cavolo rapa in crosta di sale,
salsa al cedro e aneto

*Scallop wrapped in swiss chard with kohlrabi baked in salt crust,
cedar sauce and dill*

SCAMPO

con sedano, barbabietola, caviale e salsa ai semi di pimpinella

Langoustine with celery, beetroot, caviar and burnet seed sauce

ANIMELLA DI VITELLO

con carote, yogurt al Jasmine e pepe selvatico del Madagascar

*Veal sweetbread with carrots, Jasmine scented yogurt
and wild Madagascar pepper*

RISOTTO

con lampone e crema di erbe

Risotto with raspberry and herbs cream

GNOCCHI

alla parigina con gamberi, orzo Mondo e salsa blanquette

*Gnocchi "à la Parisienne" with prawns, "Mondo" barley
and blanquette sauce*

SPIGOLA

con cavolfiore, ribes rosso e salsa al Vin Jaune

Seabass with cauliflower, red currant and Vin Jaune sauce

AGNELLO

con spugnole, crema di miso e aglio nero

Lamb with morel mushrooms, miso cream and black garlic

MELA

con mousse al coriandolo, spuma alla vaniglia di Tahiti

e sorbetto di mela cotogna e litchi

Apple with coriander mousse, Tahiti's vanilla foam, quince and lychee sorbet

menù degustazione inclusivo di un calice Champagne all'arrivo 350

tasting menu including a glass of Champagne on arrival 350

I nostri menu sono concepiti per esaltare ingredienti di provenienza locale, pesce da pesca sostenibile e tè e caffè selezionati da filiere etiche e responsabili, celebrando la ricchezza del territorio e la stagionalità delle materie prime attraverso pratiche ispirate alla sostenibilità.

Our menus are thoughtfully crafted to highlight locally sourced ingredients, sustainably certified fish, and responsibly sourced tea and coffee, celebrating the richness of our region while embracing seasonality and sustainable practices.