












ANTIPASTI

-  ° CARPACCIO DI CUBEROLL DI VICCIOLA PIEMONTESE 98 CHF
salsa tartara, verdure in salsa ponzu e pan brioche
-  ° MAZZANCOLLA DEL MAR MEDITERRANEO 58 CHF
alla caesar salad
-  ° UOVO 65° 44 CHF
spuma di topinambur, crumble di Bitto Storico, tartufo Perigord e panna acida
-   ° MINISTRONE 36 CHF
consommé di funghi e verdure in varie consistenze

PASTA & CO

- ° RAVIOLI 36 / 58 CHF
vicciola piemontese, beurre blanc e nocciole
-  ° GNOCCHI DI PATATA ROSOLATI 32 / 48 CHF
parmigiano, vermouth e radicchio
- ° FREGOLA 58 CHF
mantecata al burro acido, lumache e prezzemolo
- ° SEDANINI FATTI IN CASA 68 CHF
all'astice blu e limone

CARNE, PESCE & MORE

-  ° CONIGLIO 88 CHF
in farcia di tartufo, sedano rapa e broccolo fiolaro
-  ° FARAONA DELLA BORGOGNA 86 CHF
verza, pastinaca e senape
-  ° DENTICE DEL MAR METITERRANEO 76 CHF
crauti, cocco e limone
-   ° SALSICCIA DI VERDURE 64 CHF
patate, cavolfiore e fondo vegetale

MENÙ DEGUSTAZIONE

CLASSICO

- ° SNACK DI BENVENUTO
- ° MAZZANCOLLA DEL MAR
MEDITERRANEO
alla caesar salad
- ° LINGUA DI VITELLO
scampo, carota e salsa orientale
- ° RAVIOLI
vicciola piemontese, beurre blanc, nocciole
- ° FARAONA DELLA BORGOGNA
verza, pastinaca e senape
- ° PRE - DESSERT
- ° CHEESECAKE
miele, ribes e timo
- ° PICCOLA PASTICCERIA

195 CHF

GREEN



- ° SNACK DI BENVENUTO
- ° VERZA
jersey blue, senape e tartufo
- ° CARCIOFO ALLA BRACE
topinambur e burro acido
- ° SPAGHETTONE MONOGRANO
"FELICETTI"
barbabietola, aglio nero e capperi
- ° SALSICCIA DI VERDURE
patate, cavolfiore e fondo vegetale
- ° PRE - DESSERT
- ° CHEESECAKE
miele, ribes e timo
- ° PICCOLA PASTICCERIA

180 CHF

Wine Pairing

4 calici

100 CHF

PIATTI SPECIALI



° KAGOSHIMA WAGYU A5 (90g)
carciofo, mela e arancia

160 CHF



° FILETTO DI VICCIOLA (130g)
patate e zucca

180 CHF

° Il menù degustazione è obbligatorio per tutto il tavolo.

° Per eventuali intolleranze o allergie non esitate a rivolgervi al personale di sala.