



A LA CARTE

ANTIPASTI

Calamaro, animelle e anacardi
100% zucca
Cervo, midollo affumicato e mirtilli rossi
Anguilla, uva e rapa rossa
Pollo pochè, cavolfiore e verbena

PRIMI

Cartellata, luccio, patata, capperi e olive
Gnocchi di patate, lumache e bietola
Fusillone, seppia e topinambur
Zuppa di funghi e tartufo
Raviolo di verza, formaggio bitto e salvia

SECONDI

Fagiano del Vercellese, cavolo nero e castagne
Capriolo in crosta, funghi cardoncelli e mela
Merluzzo Carbonaro, lenticchie, pil pil e caviale
Cavolfiore e nocciola
Rombo, ostrica, porro e Franciacorta

DOLCI

Zucca, carota e grano saraceno
Gianduja, sorbetto di capra e fichi
Yogurt, noci e datteri

STARTERS

Squid, sweetbreads and cashews nuts
100% pumpkin
Venison, marrow and cranberries
Eel, grapes and beetroot
Poached chicken, cauliflower and verbena

FIRST COURSES

Cartellata, pike, potatoes, capers, olives
Potato gnocchi, snails and chard
Fusilloni, cuttlefish, Jerusalem artichokes
Mushroom and truffle soup
Savoy cabbage ravioli, cheese and sage

MAIN COURSES

Pheasant, black cabbage and chestnuts
Crusted venison, mushrooms and apple
Black cod, beluga lentils, pil pil and caviar
Cauliflower and hazelnut
Turbot, oyster, leek and Franciacorta wine

DESSERT

Pumpkin, carrots and buckwheat
Gianduja, goat milk sorbet and figs
Yoghurt, walnuts and dates

Scelta à la carte: antipasti € 30, primi € 30, secondi € 40, dessert € 20 .

A' la carte choice: appetizers € 30, first courses € 30, main courses € 40, dessert € 20

Con i ricordi del passato si costruiscono le basi per il futuro

FRAMMENTI

- ▶ Calamaro, animelle e anacardi
- ▶ Cartellata, luccio mantecato, patata affumicata, capperi e olive
- ▶ Gnocchi di patate, lumache e bietola
- ▶ Fagiano del Vercellese, cavolo nero e castagne
- ▶ Zucca, carota e grano saraceno

- ▶ Squid, sweetbreads and cashews nuts
- ▶ Cartellata, creamed pike, smoked potatoes, capers and olives
- ▶ Potatoes gnocchi, snails and chard
- ▶ Vercelli's pheasant, black cabbage and chestnuts
- ▶ Pumpkin, carrots and buckwheat

- ▶ Tintenfisch, Kalbsbries und Cashewnüsse
- ▶ Cartellata, Hecht in Rahm, geräucherte Kartoffeln, Kapern und Oliven
- ▶ Kartoffelgnocchi, Schnecken und Mangold
- ▶ Fasan aus Vercelli, Schwarzkohl und Kastanien
- ▶ Kürbis, Karotten und Buchweizen

Scelta à la carte: antipasti € 30, primi € 30, secondi € 40, dessert € 20 .

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 100. Percorso vini € 55

A' la carte choice: appetizers € 30, first courses € 30, main courses € 40, dessert € 20

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 100. Wine pairing € 55

I prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

L'arte non è un manufatto, è la trasmissione delle sensazioni che l'artista ha sperimentato.

SENSAZIONI

- ▶ 100% zucca
- ▶ Cervo, midollo affumicato e mirtilli rossi

- ▶ Fusillone, seppia e topinambur

- ▶ Capriolo in crosta, funghi cardoncelli e mela renetta
- ▶ Merluzzo Carbonaro, lenticchie beluga, pil pil e caviale

- ▶ Gianduja, sorbetto di capra e fichi

- ▶ 100% pumpkin
- ▶ Venison, smoked marrow and cranberries

- ▶ Fusilloni, cuttlefish and Jerusalem artichokes

- ▶ Crusted venison, cardoncelli mushrooms and rennet apple
- ▶ Black cod, beluga lentils, pil pil and caviar

- ▶ Gianduja, goat milk sorbet and figs

- ▶ 100% Kürbis
- ▶ Hirschfleisch, geräuchertes Knochenmark und Preiselbeeren

- ▶ Fusillone, Tintenfisch und Topinambur

- ▶ Hirsch in der Kruste, Cardoncelli-Pilze und Labapfel
- ▶ Black Cod, Beluga-Linsen, Pil Pil und Kaviar

- ▶ Gianduja, Ziegenmilch-Sorbet und Feigen

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

Scelta à la carte: antipasti € 30, primi € 30, secondi € 40, dessert € 20 .

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 110. Percorso vini € 55

A' la carte choice: appetizers € 30, first courses € 30, main courses € 40, dessert € 20

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 110. Wine pairing € 55

I giorni d'autunno non raccontano storie, propongono visioni.

EQUINOZIO D'AUTUNNO

- ▶ Anguilla, uva e rapa rossa
- ▶ Pollo pochè, cavolfiore e verbena

- ▶ Zuppa di funghi e tartufo
- ▶ Raviolo di verza, formaggio bitto e salvia

- ▶ Cavolfiore e nocciola
- ▶ Rombo, ostrica, porro e Franciacorta

- ▶ Yogurt, noci e datteri

- ▶ Eel, grapes and beetroot
- ▶ Poached chicken, cauliflower and verbena

- ▶ Mushroom and truffle soup
- ▶ Savoy cabbage ravioli, Bitto cheese and sage

- ▶ Cauliflower and hazelnut
- ▶ Turbot, oyster, leek and Franciacorta wine

- ▶ Yoghurt, walnuts and dates

- ▶ Aal, Weintrauben und rote Rüben
- ▶ Poschiertes Huhn, Blumenkohl und Eisenkraut

- ▶ Pilz-Trüffel-Suppe
- ▶ Wirsingravioli, Bitto-Käse und Salbei

- ▶ Blumenkohl und Haselnuss
- ▶ Steinbutt, Austern, Lauch und Franciacorta-Wein

- ▶ Joghurt, Walnüsse und Datteln

* Prodotti locali e sostenibili - Local and sustainable products - Lokale und nachhaltige Zutaten

Scelta à la carte: antipasti € 30, primi € 30, secondi € 40, dessert € 20 .

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo € 120. Percorso vini € 55

A' la carte choice: appetizers € 30, first courses € 30, main courses € 40, dessert € 20

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price € 120. Wine pairing € 55

La terra non appartiene all'uomo, è l'uomo che appartiene alla terra.

DALLA TERRA

- ▶ 100% zucca
 - ▶ Zuppa di funghi e tartufo
 - ▶ Raviolo di verza, formaggio bitto e salvia
 - ▶ Cavolfiore e nocciola
 - ▶ Zucca, carota e grano saraceno
-
- ▶ 100% pumpkin
 - ▶ Mushroom and truffle soup
 - ▶ Savoy cabbage ravioli, Bitto cheese and sage
 - ▶ Cauliflower and hazelnut
 - ▶ Pumpkin, carrot and buckwheat
-
- ▶ 100% Kürbis
 - ▶ Pilz- und Trüffelsuppe
 - ▶ Wirsingravioli, Bitto-Käse und Salbei
 - ▶ Blumenkohl und Haselnuss
 - ▶ Kürbis, Karotten und Buchweizen

Prezzo menu degustazione completo e unico per tutti i commensali del tavolo con percorso cocktail € 145

Tasting menu needs to be the same for all guest at the table - Price including cocktail pairing € 145