

MENU

Amuse Bouche

Delicata tartelletta con mousse di barbabietola, sublimata dalla delicatezza della bresaola
Tartelette délicate à la mousse de betterave, sublimée par la finesse de la bresaola

ANTIPASTO

Gamberi Carabinero marinati agli agrumi rivisitati in versione cheesecake Italiana
Gambas Carabineros marinées aux agrumes, façon cheesecake italien revisité

PRIMO

Risotto cremoso allo zafferano, funghi arrostiti et un coulis di Parmigiano stagionato
Risotto crémeux au safran, cèpes rôtis et coulis de parmesan affiné

“SGROPPINO“

Sorbetto alla fragola e zenzero, rilevato da un tocco frizzante
Sorbet fraise et gingembre, relevé d'une touche pétillante

SECONDO

Filetto di manzo Rossini, crema vellutata di patate rosse, riduzione profumata al Barolo
Filet de bœuf Rossini, crème onctueuse de pomme de terre rouge, jus parfumé au Barolo

DOLCE

Cuore di tiramisù ai lamponi, cioccolato intenso e granella di pistacchio
Cœur de tiramisu aux framboises, chocolat intense et éclats de pistache

140€



MENU

Amuse Bouche

Delicate tartlet with beetroot mousse, enhanced by the finesse of bresaola

APPETIZER

Carabinero prawns marinated with citrus, paired with a reimagined Italian cheesecake

FIRST COURSE

Creamy saffron risotto, roasted porcini mushrooms, and aged Parmesan coulis

“SGROPPINO“

Strawberry and ginger sorbet with a sparkling twist

MAIN COURSE

Rossini-style beef fillet, velvety red potato cream, and Barolo-infused jus

DESSERT

Heart of tiramisu with raspberry, intense chocolate, and pistachio shards

140€

