

# { Menù,

*sintesi tra semplicità,  
tecnica e materia prima per esaltare  
sapori netti e consistenze inedite.*

**Il menù è proposto in due declinazioni, 3 o 5 portate a vostra scelta e sono da intendersi per il tavolo intero.**

**Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè**

**Millefoglie di astice e baccalà mantecato in leggera salsa d'astice**

**Scampi fritti con insalatina aromatica all'aceto di lamponi**

**Ovetto 'in cocotte'**

**Spaghetti alle erbe mediterranee, mazzancolla scottata e tocco orientale**

**Risotto Zucca, Bergamotto, Ostrica e Caviale**

**Branzino al vapore, broccolo fiolaro, purè di patate affumicate e salsa di tartufo nero**

**Sogliola gratinata in salsa 'mugnaia' al limone e finocchietto con insalata di crescioni aromatici**

**Filetto di Vitellona, mayonese di nocciole ed insalatina scottata di spinacino e prezzemolo**

**Faraona al cioccolato con crema di topinambour e aceto balsamico**

**Animella alla senape, hummus di fagioli borlotti e pesto di maggiorana**

**Orzo, limone e cardamomo— gelato d'orzo, spuma di limone e granita di cardamomo**

**Torta delle Rose, gelato al mandorlato e zabajone**

**Nocciola, Abete e Pompelmo— cremino di nocciola al profumo di abete e pompelmo**

**Portate**

**3 — 110,**

**5 — 130,**

**Abbinamento di vini gastronomici**

**3 calici — 55,**

**5 calici — 85,**

**Abbinamento di vini gastronomici**

**5 calici — 85,**

**7 calici — 100,**

**— 165,**

# Generations }

*il percorso degustazione che racchiude  
la nostra idea di cucina,  
oggi.*

**Il menù è proposto per il tavolo intero.  
Disponibile a pranzo fino alle 13.30, a cena fino alle 21.30**

**Benvenuto della cucina**

**Salmone fondente, crema di capperi e polvere di caffè**

**Sogliola alla Mugnaia**

**Spaghetti alle erbe mediterranee, mazzancolla scottata e tocco orientale**

**Faraona al cioccolato**

**Cotechino, yuzu e crescione d'acqua**

**Guancia e lattughino scottato**

**Bon bon di foie gras**

**Aspettando il dolce**

**Orzo, limone e cardamomo**