

# { 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.**

**Orata marinata,** *guacamole di pistacchio e mayonese di acqua pazza*

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

**Capesante** *al Tandoori Masala mediterraneo*

**Ovetto** *‘in cocotte’*

**Spaghettoni tiepidi** *in salsa di erbe aromatiche e mazzancolle*

**Risotto Torba,** *Pomodoro e Cipolla*

**Tortelli di faraona** *al sugo di peperoni, acciuga e caviale di aringa*

**Sogliola gratinata** *in salsa ‘mugnaia’ al limone e finocchietto con insalatina di crescioni aromatici*

**Rana pescatrice** *alle erbe fini in salsa Royale al foie gras*

**Filetto di Vitellona,** *terrina croccante di patate e bernese al dragoncello*

**Petto d'anatra,** *mango e cappuccino di funghi*

**Coppa - cabana**— *brownie tiepido al cioccolato, leggera spuma esotica e sorbetto d'olio d'oliva*

**Cocco, shiso e sambuco**— *mousse di cocco, granita di shiso, sorbetto di prugna  
e bacche di sambuco*

**Sapori di un tisamisù alle spezie**— *cremino di caffè e cereali fermentati, gelato al  
mascarpone e profumo di curry verde*

**Portate**

**3 – 115,**

**5 – 135,**

# { Capitolo 41,

*Tradizione, Territorio  
e piatti iconici dal 1982.*

**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*

*Ovetto 'in cocotte'*

*Risotto Torba, Pomodoro e Cipolla*

*Guancia d'estate*

*Say Cheese! (due formaggi nostrani selezionati dalla nostra famiglia)*

*Aspettando il dolce*

*Tiramisù*

— 145,

**Abbinamento di vini gastronomici**

**6 calici — 95,**

# 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*

*Orata, guacamole di pistacchio e mayonese di acquapazza*

*Capesante al Tandoori Masala mediterraneo*

*Spghettini tiepidi in salsa di erbe aromatiche e mazzancolle*

*Melanzana!*

*Rana pescatrice alle erbe fini*

*Petto d'anatra, mango e cappuccino di funghi*

*Bon bon di foie gras*

*Aspettando il dolce*

*Cocco, shiso e sambuco*

— 165,

**Abbinamento di vini gastronomici**

**6 calici — 95,**

**8 calici — 110,**