

{ 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.

Insalata tiepida di mare - *secondo mercato e l'estro dei cuochi*

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

Capesante al Tandoori Masala mediterraneo

Ovetto *'in cocotte'*

Pennette in salsa genovese e sgombro alla griglia

Risotto al timo e quaglia alla cacciatora

Tortelli di coscia di faraona, carciofi e cappuccino di funghi e tartufi

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

Rana pescatrice alle erbe fini in salsa di foie gras

Filetto di Vitellona, tartufo nero, bieta alla rapa e gnocco di ricotta

Petto di faraona in salsa royale di polenta, porro ai fegatini e nocciola

Malaga— *babà con insalatina di frutta di stagione e gelato al Malaga*

Lampone e cioccolato— *sorbetto di lampone, cioccolato affumicato
e riduzione di rapa fermentata*

Tatin di Pere— *tarte tatin di pere, gelato al popcorn e neve di ginger beer al coriandolo*

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 al timo e quaglia alla cacciatore

Cotoletta di vitello, indivia e zafferano

Say Cheese! (tre formaggi nostrani selezionati dalla nostra famiglia)

Aspettando il dolce

Malaga

— 145,

Abbinamento al calice

6 calici — 95,

Abbinamento al calice

6 calici — 95,

8 calici — 110,

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

Insalatina tiepida di mare

Capesante al Tandoori Masala mediterraneo

Pennette in salsa genovese e sgombro alla griglia

Cavolfiore e camomilla

Rana pescatrice alle erbe fini

Petto di faraona in salsa royale di polenta

Bon bon di foie gras

Aspettando il dolce

Lampone e cioccolato

— 165,