



ANTIPASTI

Ceviche di Dentice, brodo dashi con spinacino e aglio nero⁽⁶⁾ €20

Ceviche de denté, bouillon dashi, jeunes pousses d'épinards et ail noir

Dentex ceviche, dashi broth, baby spinach and black garlic

Sgombro scottato, cremoso di zucca , olio al timo, semi di papavero e salsa d'acciuga

^(3/5/6) €18

Maquereau poêlé, crémeux de courge, huile au thym, graines de pavot et sauce aux anchois

Seared mackerel, pumpkin cream, thyme oil, poppy seeds and anchovy sauce

Porro arrostito, crema di nocciole, fondo vegetale affumicato^(1/4) €16

Poireau rôti, crème de noisettes et jus végétal fumé

Roasted leek, hazelnut cream and smoked vegetable jus

Vitello CBT, sedanorapa, senape, cipolla agrodolce e il suo fondo ^(9/10) €18

Veau cuit à basse température, céleri-rave, moutarde, oignon aigre-doux et son jus

Low-temperature cooked Veal, celeriac, mustard, sweet-and-sour onion and its jus

PRIMI

Risotto alla zucca, mosto cotto, burrata, burro acido e cipolla bruciata⁽⁵⁾ €23

Risotto à la courge, mosto cotto et burrata, beurre acidulé et oignon brûlé

Pumpkin, mosto cotto and burrata risotto, sour butter and burnt onion

Tagliolini al nero di seppia con Gambero di Sanremo e stracciatella^(1/2/3/5/6/14) €28

Tagliolini noir de seiche aux crevettes de Sanremo et stracciatella

Cuttlefish tagliolini with Sanremo prawns and stracciatella cheese

Tagliatelle Totanacette, latte di mandorla affumicato e limone fermentato

^(1/3/4/5/6/11) €26

Tagliatelles aux petits calmars, lait d'amande fumé et citron fermenté

Tagliatelle with baby squid, smoked almond milk and fermented lemon

Ravioli ripieni di Guancia brasata, barbabietola, rafano e chips di sedanorapa^(1/3/9) €26

Raviolis farcis au canard, sauce à l'échalote et aux cerises, peau croustillante

Duck-filled ravioli, shallot and cherry sauce, crispy skin



SECONDI

- Pesce frollato del giorno con salsa al mPesce frollato, cavolfiore arrostito e salsa al lemongrass e zenzero^(5/6)** €29
Poisson maturé, chou-fleur rôti, sauce citronnelle et gingembre
Dry-aged fish, roasted cauliflower, lemongrass and ginger sauce
- Pescatrice, salsa al Vermentino, olio al prezzemolo e patata affumicata^(5/6)** €27
Lotte, sauce au Vermentino, huile au persil et pomme de terre fumée
Monkfish, Vermentino sauce, parsley oil and smoked potato
- Quaglia ripiena di castagne e fegatini, cavolo nero e foiegrass** €28
Caille farcie aux châtaignes et aux foies de volaille, chou kale et foie gras
Quail stuffed with chestnuts and chicken livers, kale and foie gras
- Pecora, topinambur, bietola, ginepro, olio al rosmarino e aceto di lamponi.** €27
Mouton, topinambour, blette, genièvre, huile au romarin et vinaigre de framboise
Sheep, Jerusalem artichoke, chard, juniper, rosemary oil and raspberry vinegar

DOLCI

- Cialda croccante, namelaka alla vaniglia, purea di mela e gelato allo yogurt^(1/3/5)** €9
Tuile croustillante, namelaka à la vanille, purée de pomme et glace au yaourt
Crispy tuile, vanilla namelaka, apple purée and yoghurt ice cream
- Spuma Risolatte, cachi e gelato alla liquirizia^(3/5)** €8
Écume de riz au lait, kaki et glace à la réglisse
ice pudding espuma, persimmon and liquorice ice cream
- Mousse al cioccolato fondente, crumble al cacao e fichi d india^(1/3/5)** €9
Mousse au chocolat noir, crumble au cacao et figue de Barbarie
Dark chocolate mousse, cocoa crumble and prickly pear
- Sfera di meringa cremoso al caffè, grue di cacao e gelato alla vaniglia ^(1/3/5)** €9
Sphère de meringue, crèmeux au café, gruë de cacao et glace à la vanille
Meringue sphere, coffee crèmeux, cocoa nibs and vanilla ice cream

1glutine- 2crostacei- 3uova- 4frutta a guscio- 5latte- 6pesce- 7arachidi- 8soia- 9sedano- 10senape- 11molluschi
12lupini- 14 solfiti