



Cena sotto le stelle



Antipasti

Fonduta Valdostana con crostini di pane nero, patate novelle e bresaola di Tomahawk (Argentina)	1 2 7 12	€38
Picanha marinata, jouse di vitello e maionese alla bottarga e lime	8 10 7	€25
Tartare di gambero rosso, maionese alle acciughe del cantabrico e polvere di funghi porcini	4 7 9 2	€26

Primi

Risotto cacio e pepe, Gambero rosso e il suo jouse	1 4 3 2	€30
Gnocco al gorgonzola ,carciofo croccante e tartufo	1 7 3	€30
Ravioli del Plin, riduzione di stracotto e frutti di bosco disidratati	1 9 11	€25

Secondi

Tataki di kobe, fungo Cardoncello e la sua demiglass	11	€65
Filetto di cervo, riduzione di Barolo e ginepro, soffice di topinambur e nocciole	6 9 10 7	€35
Aragosta gratinata (500gr), zucchinette al limone e colatura di provola	2 7	€70

Crudités

Plateau di 10 ostriche Gillardeau serviti con ghiaccio e limone	14	€45
La Nostra selezione di Crostacei: 5 scampi Sicilia, 5 gamberi viola Puglia serviti con la nostra selezione di oli aromatici	2	€80
Plateau Gold: 10 ostriche gillardeau, 5 scampi Sicilia, 5 gamberi viola Puglia serviti con la nostra selezione di oli aromatici	2 14	€120
Caviale Siberian Royal servito con panna acida, focaccine e patate novelle al vapore	4 1 7	€35

Dolci

Mezza sfera al cioccolato con crema al mascarpone, frutti di bosco e cioccolato fondente	3 7	€12
Tiramisù alla moka con crema al caffè	1 3 7	€12
Cannolo siciliano scomposto	1 3 7	€12
Monblanc con marron glacé	1 7 8	€14
Fonduta al cioccolato con frutta fresca	7	€15
Degustazione formaggi tipici con mostarde	7 10	€28

