

## Antipasti

Baccalà dissalato cotto in olio extravergine d'oliva, soffice di pastinaca e gelato al rafano

Cod fish cooked in extravirgin olive oil, pastinaca mousse and horseradish

Ice-cream

13.50

Animella di vitello dorata alle erbe aromatiche, crema di zucca en saor

Crispy veal sweetbreads flavoured with aromatic herbs on pumpkin cream

13.00

Tartare di cervo\* al coltello, crema di gorgonzola e mele renette caramellate

Deer tartare with gorgonzola cream, caramelized apples

13.50

Broccolo verde dorato, cozze e limone

Fried green cauliflowers with mussels and lemon zest

12.00

## Primi piatti

Cappelletti fatti in casa ripieni alle cime di rapa, pimiento, schiuma di mascarpone e acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano

Home made cappelletti with green cauliflowers, fried peppers, mascarpone foam and anchovies from Spain

12.00

Risotto Acquerello ai colori dell'autunno: polvere di zucca, nocciole e funghi porcini

Risotto parmesan style with pumpkin, nuts and wild mushrooms powder

12.00

Tagliolini all'uovo impasto reale con funghi porcini

Home made tagliolini with wild mushrooms

11.00

Spaghetti Matt Felicetti monograno con gamberi rossi di Sicilia, mandorle e zabaione di crostacei

Spaghetti Matt Felicetti Monograno with sicilian's red prawn, almond and prawn foam

13.50

## Secondi piatti

Vacca galiziana croccante, vellutata di peperone affumicato e gel di alloro  
Galizia's beef roasted with a crispy crust, smoked peppers cream and laurel gel  
21.00

Lombata di capriolo al forno servita su castagne alla brace, purea di topinambur  
Roasted loin roe on toasted chestnuts with topinambur cream  
23.00

Pancia di maialino da latte cotto lentamente e finita arrosto, olive taggiasche e soffice di patate  
Slow cooked and roasted little pig's breast with olive and mashed potatoes  
18.00

Salmone selvaggio dell'Alaska, hummus di ceci insalata di cetriolo e yoghurt  
Roasted wild salmon with hummus, cucumber salad and yogurt  
22.00

Dessert  
Crema brûlée alla vaniglia con insalata di frutti rossi  
Vanilla cream brûlée with fresh red fruits  
6.50

Strudel friabile di mele renette con salsa alla vaniglia del Madagascar  
Apples strudel with vanilla sauce  
6.50

Mousse cremosa al cioccolato bianco gelato alle pere e porto, meringa alla curcuma  
White chocolate mousse, pear Ice cream and curcuma's meringue  
7.00

Bonnet al cioccolato gianduia con gelato cremoso all'amaretto  
Gianduia chocolate pudding with almond Ice-cream  
7.00