

Starters – Entrées

Tomato variation, stracciatella, crocchini  28
Variation de tomates, Stracciatella und crocchini

Lobster, cucumber gazpacho, Greek yoghurt and leccino olive 36
Homard, gaspacho de concombre, yaourt grec, olive leccino

Beef emincé à la Robespierre, shiitake mushrooms, wild rocket 29
Emincé de bœuf à la Robespierre, champignons shiitake, roquette sauvage

Panzanella tuscany, tataki «Balfego», tuna wakame 32
Panzanella Toscane, Tataki «Balfego» thon, wakame

Duck liver terrine, tomato and raspberry chutney, sweet potato  34
Terrine de foie de canard, chutney de tomates et de framboises, patate douce

Wine proposal - *proposition vin:*

Torcolato 5 cl 2017 10
Vespaiola  DOC, Maculan, Breganze


Risotto - Pasta

«Carnaroli» risotto, red grapefruit, burrata cheese, Mazara shrimp  34
Risotto «Carnaroli», pamplemousse rouge, fromage burrata, crevettes de Mazara


Parsley ravioli, codfish, date seawater 31
Raviolis au persil, morue salée, dattes de mer

Homemade cavatelli with white duck ragout, summer truffle 32
Cavatelli fait maison au ragoût de canard blanc, truffe d'été

Gragnano spaghetti, parsley butter, lemon, Oona caviar 32
Spaghetti di Gragnano, beurre de persil, citron, caviar Oona

Trofie, watercress, soybean sprouts, taggiasca olive  28
Trofie mit Brunnenkresse, Sojasprossen und Taggiasca Oliven

Vegetarian suggestion, main course
Proposition végétarienne, plat principal

Aubergine, buffalo mozzarella, tomatoes and basil  40
Aubergine, mozzarella de bufflonne, tomates au basilic

Cous Cous, Asian vegetables, green beans  38
Cous Cous, légumes asiatiques, haricots verts

Fish – *Poisson*

Wild sea bass, peaches, spring onion, lemongrass buttermilk 52

Bar sauvage, pêches, oignons de printemps, babeurre à la citronnelle

«Pil-pil» de morue noire, polenta de corvina  54

carottes au gingembre, oignon de Tropea

«Pil-pil» de morue noire, polenta de corvina

carottes au gingembre, oignon de Tropea

Turbot studded, green apple, «Swiss Chard» chard, dashi 56

Turbot, pomme verte, «Swiss-Chard», dashi


Fish of the day

Poisson du jour


Price according to market

Prix selon marché

Meat - *Viande*

Lamb loin, Matcha tea and mint crust, Belgian endive, bell pepper harissa	50
<i>Longe d'agneau, croûte de thé Matcha et menthe, Endive belge, harissa au poivre</i>	
Wagyu «yacoschima» Entrecôte, chives, Jasmine rice,  egg, BBQ sauce	59
<i>Wagyu «yacoschima» Entrecôte ciboulette, riz au jasmin, œuf, sauce BBQ</i>	
Diaphragm of beef glazed with grass from our garden, boniato, roasted spring onion	48
<i>Diaphragme de bœuf glacé à l'herbe de notre jardin, boniato, oignon de printemps rôti</i>	
Duck breast with orange crust, grilled baby salad and topinambur	46
<i>Magret de canard en croûte d'orange, salade bébé grillée et topinambour</i>	

Sweets – *Dessert*

Tiramisu revisited 	22
<i>Tiramisu revisit�</i>	
Chocolate sphere, passion fruit, «Cointreau»	20
<i>Sph�re de chocolat, fruits de la passion, «Cointreau»</i>	
Peach, basil, lemongrass, almond	21
<i>P�che, basilic, citronnelle, amande</i>	
«Farina bona», coconut, lime, lemon balm	19
<i>«Farina bona», noix de coco, citron vert, m�lisse</i>	
Cheese «Luigi Guffanti» selection from the trolley	per piece 5.5
<i>S�lection «Luigi Guffanti» de fromages du chariot</i>	<i>par pi�ce</i>