

MENU DEGUSTAZIONE

160€ - ACCORD VINS 75€

Granchio, melograno, ibisco, tè affumicato, coriandolo, mela, sedano, caviale
Tourteau, grenade, hibiscus, thé fumé, coriandre vietnamienne, pomme, céleri, caviar

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Cous cous, triglia, seppia, cozze, gambero rosso, artemisia, menta, harissa, limone di Amalfi
Couscous, rouget, seiche, moules, gambero rosso, armoise, menthe, harissa, citron d'Amalfi

Wagyu, Chimichurri, peperone, friggirelli, nocciole, capperi, acciughe, Quartirolo, purea "JR"
Wagyu, Chimichurri, poivron rouge, friggirelli, noisettes, câpres, anchois, Quartirolo, purée "JR"

* Fragole, Genmaicha, calendula, Franciacorta
* Fraise, Genmaicha, tagète, Franciacorta

MENU SENSORIALE

180€ - ACCORD VINS 85€

Granchio, melograno, ibisco, tè affumicato, coriandolo, mela, sedano, caviale
Tourteau, grenade, hibiscus, thé fumé, coriandre vietnamienne, pomme, céleri, caviar

Carciofi, crostacei, Spianata, caffè, cacao, Vadouvan, Amaretto, levistico, limone di Amalfi
Artichauts, coquillages, Spianata, café, cacao, Vadouvan, Amaretto, livèche, citron d'Amalfi

Tagliolini al tartufo nero
Tagliolini à la truffe noire

Astice blu, bernese, lamponi, sesamo nero, zucchine, basilico, Stracchino, lime
Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

Maiale, birra bianca, rosa, gelsomino, albicocche, bietole, cipolle, pancetta, finferli
Cochon, bière blanche, rose, jasmin, abricots, blettes, oignons, pancetta, girolles

* Cioccolato Abinao 70%, Peperone crusco, Miso, Grano Saraceno, Olio d'oliva
* Chocolat Albinio 70%, Peperone crusco, Miso, Sarasin, huile d'olive

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

* Notre sélection de fromages italiens
En remplacement du dessert : supplément 6
En supplément du dessert : supplément 18

Menu végétarien sur demande

Chef de cuisine : Louis Verstrepren

ANTIPASTI

Granchio, melograno, ibisco, tè affumicato, coriandolo, mela, sedano, caviale 71
Tourteau, grenade, hibiscus, thé fumé, coriandre vietnamienne, pomme, céleri, caviar

Uovo alla coque, duxelle di funghi, coulis di parmigiano e tartufo nero 49
Oeuf à la coque, duxelle de champignons, coulis parmesan et truffe noire

Carciofi, crostacei, Spianata, caffè, cacao, Vadouvan, Amaretto, levistico, limone di Amalfi 49
Artichauts, coquillages, Spianata, café, cacao, Vadouvan, Amaretto, livèche, citron d'Amalfi

PRIMI PIATTI

Calamarata, Gambero rosso, Stracciatella, Pezzente, Peperone Crusco, basilico, limone 68
Calamarata, Gambero rosso, Stracciatella, Pezzente, Peperone Crusco, basilic, citron d'Amalfi

Tagliolini al tartufo nero 44 / 54
Tagliolini à la truffe noire

SECONDI PIATTI

Astice blu, bernese, lamponi, sesamo nero, zucchine, basilico, Stracchino, lime 69 / 135
Homard bleu, béarnaise, framboises, sésame noir, courgettes, basilic, Stracchino, citron vert

Cous cous, triglia, seppia, cozze, gambero rosso, artemisia, menta, harissa, limone di Amalfi 69
Couscous, rouget, seiche, moules, gambero rosso, armoise, menthe, harissa, citron d'Amalfi

Maiale, birra bianca, rosa, gelsomino, albicocche, bietole, cipolle, pancetta, finferli 71
Cochon, bière blanche, rose, jasmin, abricots, blettes, oignons, pancetta, girolles

Wagyu, Chimichurri, peperone, friggirelli, nocciole, capperi, acciughe, Quartirolo, purea "JR" 74
Wagyu, Chimichurri, poivron rouge, friggirelli, noisettes, câpres, anchois, Quartirolo, purée "JR"

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, lactose, arachide, soja. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir*

DOLCI & FORMAGGI

Tiramisù, interpretazione al fior d'arancio e Whisky Bourbon 18

Tiramisu, interprétation à la fleur d'oranger et Whisky Bourbon

* Fragole, Genmaicha, calendula, Franciacorta 18

* Fraises, Genmaicha, tagette, Franciacorta

* Cioccolato Abinao 70%, Peperone crusco, Miso, Grano Saraceno, Olio d'oliva 18

Chocolat Albinao 70%, Pepperone crusco, Miso, Sarasin, huile d'olive

La nostra selezione di formaggi italiani 24

Notre sélection de fromages italiens

Abbinamento « Marsala » 25

Accord « Marsala »

MENU BUSINESS LUNCH (du mardi au vendredi)

3 SERVICES (selon l'inspiration du chef) - **65€** - **Accord vins 39€**

4 SERVICES (avec les Tagliolini à la truffe noire) - **95€** - **Accord vins 51€**

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

Notre sélection de fromages italiens

En remplacement du dessert : supplément 6

En supplément du dessert : supplément 18

Menu végétarien sur demande