ANTIPASTI

Ostrica Gillardeau, asparagi, guanciale, shiso, yogurt, rosa, parmigiano, pistacchi di Bronte, bergamotto 62

Capesante, carote, mandarini, gelsomino, pepe di Penja, olive Taggiasche, basilico 56

PRIMI PIATTI

Tagliolini al tartufo nero 48 / 62

SECONDI PIATTI

Sgombro, pomodoro, more, mirtilli, mirto limone, origano 65

San Pietro, coda di bue, midollo, rapa, shiitake, yuzu, sesamo, prezzemolo, maniguette 73

Animelle, piselli, plancton, La Tur, abete, meliloto, limone di Amalfi, funghi 68

Galletto, peperoni, amarena, Saké, cocco, cacao, salvia 69

DOLCI & FORMAGGI

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

Mango, cocco, riso, gelsomino, menta, lime, zenzero, peperoncino di Espelette 18

Funghi, dulce, aglio nero, cipolle, nocciole del Piemonte, geranio 18

La nostra selezione di formaggi italiani 24

Abbinamento « Marsala » 25

Tutti i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

Glutine, lattosio, arachidi, soja. In caso di allergie si prega di avvertire il personale

Chef: Verstrepen Louis