

# Menu

/ ANTIPASTI  
/ STARTERS

**Crudo di pesce con salse di accompagnamento  
- tabasco, soia, limone, avocado** 32  
Fish crudité with sauces - tabasco, soy, lemon, avocado

**Petto d'anatra rosé con agretti, liquirizia e ribes rossi** 24  
Duck breast, served pink with saltwort, liquorice and red currants

**Sgombro in carpione con insalata di cous cous e  
verdurine baby** 22  
Marinated mackerel with cous cous and baby vegetables

**Gazpacho di pomodoro con frutti rossi e  
anguria con stracciatella** 18  
Tomato gazpacho with red fruits,  
watermelon and stracciatella cheese

**Gnocco di semolino al nero di seppia,  
bisque di crostacei ed erbe di campo** 20  
Semolina dumpling with squid ink, shellfish  
bisque and wild herbs

**Raviolo Cjarson, crema di piselli, ricotta  
di capra affumicata e anacardi** 22  
Homemade Cjarson raviolo, pea cream, smoked goat  
ricotta cheese and cashews

/ PRIMI PIATTI  
/ FIRST COURSES

**Spaghettoni all'astice, melanzana arrosto e basilico** 28  
Spaghetti with lobster, roasted aubergine and basil

**Risotto agli asparagi, trota di San Daniele,  
bergamotto e pepe rosa** 24  
Risotto with asparagus, San Daniele trout,  
bergamot and pink pepper

/ SECONDI PIATTI  
/ MAIN COURSES

**Pluma iberica cbt, salsa al pomodoro confit,  
fagiolini e rafano** 26  
“Feather” cut of Iberian pork, confit tomato sauce,  
green beans and horseradish

**Astice al vapore con patata, asparagi,  
limone e salsa tartara** 42  
Steamed blue lobster with potato, asparagus,  
lemon and tartar sauce

**Filetto di ombrina, sedano rapa e taccole  
marinate al teriyaki** 28  
Filet of croaker fish, celeriac and teriyaki  
marinated snow peas

**Baccalà in tempura, asparagi bianchi di  
Bassano gratinati, limone e acciughe** 28  
Black cod in tempura, white “Bassano” asparagus  
au gratin with lemon and anchovies

**Cremoso al cocco, crumble al pepe,  
albicocca e zenzero** 14  
Coconut torte, pepper crumble, apricot and ginger

**Lingotto al cioccolato Guanaja 70%  
con gelato al ribes rosso e peperoncino** 14  
70% chocolate Guanaja with red currant ice cream and chilli

/ DESSERT

**Millefoglie scomposta caramellata,  
chantilly all’anice e fiori di sambuco** 14  
Caramelized mille-feuille, aniseed chantilly  
cream and elderflower

**Crumble di pasta bretone, gelato alla birra affumicata,  
brunoise di frutta e verdure e coulis di ciliegie** 14  
Breton pastry crumble, smoked beer ice cream, diced fruit and  
vegetables and cherry coulis

**Tris di sorbetti** 14  
Sorbet trio

EXECUTIVE CHEF

*Matteo Bettiga*