

# *Antipasti di terra*

Tortino di zucca  
fondata di formaggi  
e olio di semi di zucca

14

Carpaccio di filetto di Fassona  
salsa Tartufata, Bagòs  
sale Maldon

16

Selezione di salumi e formaggi  
servita con marmellata di stagione

22

Patanegra  
Anima Iberica gran riserva  
servito con bruschette, pomodoro e sale maldon

24

# *Antipasti di mare*

Soutè di cozze  
servito con crostini di pane

14

Zuppetta di moscardini   
pomodoro e peperoncino  
16

Uovo Morbido & Caviale Siberiano  
Royal Food Caviar  
su crema di patate e porri

22

Tartare di gambero rosso &  
avocado

24

Tartufo fresco in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10  
Informazioni sugli allergeni disponibili su richiesta

# *Primi di terra*

Casoncelli alla Bresciana

burro e salvia

14

Paccheri

ai tre pomodori

15

Risotto al Comtè e  
riduzione di porto

22

Risotto al Tartufo  
Parmigiano 36 mesi,  
Tartufo fresco  
30

# *Primi di mare*

Tagliolini al  
branzino, prezzemolo e  
peperoncino

16

Reginette al verde  
Polpo scottato, pesto di basilico  
granella di pistacchio

18

Spaghettone al Caviale  
Caviale di Royal Food Caviar  
Burro all'Acciuga del Cantabrico

28

Risotto alle aragostelle  
con bisque concentrata

32

Tartufo in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10

## *Secondi di terra*

La tagliata  
angus irlandese  
salsa al pepe rosa e patate al forno  
25

Filetto di Fassona  
purè di carote e zenzero,  
pak choi grigliato.  
30

Costolette d'agnello  
purè di patate e riduzione di vino rosso  
28

Cotoletta di lombata  
rosmarino, sale maldon e limone  
30

## *Secondi di mare*

Fritto misto  
calamari, gamberoni argentini,  
moscardini, ciuffetti  
yogurt alla menta e limone  
22

Ombrina scottata  
finocchio fondente,  
beurre blanc allo yuzu  
24

Polipo arrostito  
purè di patate  
25

Tartufo in aggiunta su tutti i piatti (6/7gr) + 10