

Espressione

Brezza dell'Artico

Tartare di agnello dei Fiordi, ostriche e rapanello

Stones

Bavarese al foie gras e ciliegia fermentata

Il sigaro

Cannolo di pollo Campese, morchelle, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" con crema di patate e crumble salato

Il granchio al "banco"

Insalata calda di guancia di vitello brasata, granciporro e salsa montata al caffè

Il risotto selvatico

Carnaroli al burro all'alloro, carciofo "Violetto" di Albenga, estratto di nepetella e frutti rossi

Ricci in testa

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

Volo pindarico

Petto di piccione stagionato 45 giorni nel burro di cacao, pralinato alla nocciola, zucca confit e limone amaro

Tra due golfi

Corba rossa del Gargano al fumo di artemisia e fieno, fichi e friggitelli

La prima conclusione

Sorbetto all'uva fragola e yogurt di capra

Millefrolle

Cre moso al cioccolato, nocciole e sale, crumble e gelato al caffè

125 euro

Sfumature

French Toast

Pan brioche al pepe, gambero rosso di Mazara, Wagyu e porcini di Borgotaro

Sapore di mare

Tortello ai frutti di mare, scampi dell'Adriatico, consommé di crostacei

Morbido e croccante

Rombo arrostito, erbe aromatiche, spuma di fegato d'oca

Percezioni boschive

Stracotto di cervo, crema di patate, polvere di funghi

Autunno in quota

Maialino iberico, crema Mont Blanc, chutney d'uva Clinton

Bianco

Bavarese al cioccolato e tartufo bianco, gelato al fiordilatte profumato

90 euro

Per completare il viaggio

Abbinamento vini tradizionale **40 euro**

Abbinamento vini Superior **60 euro**

Acqua **3,00 euro**
Bibite **4,00 euro**
Caffè **4,00 euro**

Vino al calice **da 8,00 euro**
Birre **da 7,00 euro**
Cocktail **da 12,00 euro**

Alla carta

PER INIZIARE

Percezioni boschive

Stracotto di cervo, crema di patate, polvere di funghi

24 euro

Il granchio al "banco"

Insalata calda di guancia di vitello brasata, granciporro e salsa montata al caffè

24 euro

Lussuria

Astice, 'Nduja cosentina bio e finocchietto

26 euro

CARBOIDRATI

Gita in Langa

Tortelli di nocciola cotti in estrazione di muso di vitello e porcini

28 euro

Soqqadro

Pasta Verrigni trafilata all'oro, salsa al Primitivo, canestrato pugliese e cime di rapa

28 euro

Ricci in testa

Spaghetto Verrigni trafilato all'oro, ricci di mare, testina di vitello e grue di cioccolato

28 euro

Il nostro carrello dei formaggi e composte artigianali

7 tocchi **25 euro**

5 tocchi **20 euro**

3 tocchi **15 euro**

MAIN COURSES

Un'altra costata

Filetto di manzo cotto affogato, sentori di yogurt, purea di cipolla di Breme

38 euro

Tra due golfi

Corba rossa del Gargano al fumo di artemisia e fieno, fichi e friggitelli

36 euro

A spasso nel mondo

Ricciola scottata, ostrica arrostita e pak-choi

36 euro

DESSERT

Millefrolle

Cre moso al cioccolato, nocciole e sale, crumble e gelato al caffè

15 euro

Bianco

Bavarese al cioccolato e tartufo bianco, gelato al fiordilatte profumato

19 euro

Sicilia-Tokyo, andata e ritorno

Gelato al latte di mandorla, gel di Sakè, ginepro e amarena

15 euro

I nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche.
Alcune materie prime potrebbero essere congelate o surgelate all'origine.

Il personale di sala è a vostra disposizione per ogni delucidazione e per visionare l'elenco dettagliato delle sostanze allergeniche