





ANTIPASTI

- Sottobosco: Spuma e terra di funghi porcini, porcini saltati al timo, spugna al prezzemolo, tartufo nero, castagne arrosto, patate al burro, funghi pioppini, essenza di pino mugo  30
- Scampi marinati con granita siciliana agli agrumi e salsa al latte di mandorla e zenzero, polvere di barbabietola e caviale Asetra Imperial 33
- Carciofo in doppia cottura con spuma al parmigiano reggiano 24 mesi, polvere di paprika affumicata, maionese all'aglio nero, pepe nero fermentato, crema di ricotta di bufala e jus di carciofo  30
- Carpaccio di lingua di vitello con perle di zucca laccata al miele di castagno, fonduta di caciocavallo, olio al timo e tuile al Wasabi 32

PRIMI PIATTI

- Tortelli ripieni di coniglio con gel di limone infornato, bottarga di muggine, polvere di aglio nero fermentato e consommé di funghi porcini 35
- Tagliolini mantecati al burro affumicato con crema di ostriche Gillardeau, polvere di lime nero, estratto di prugna lattefermentato e polvere di caviale Calvisius 37
- Risotto Margherita con riduzione ai tre pomodori, crema di mozzarella di bufala D.O.P. e basilico cristallizzato  32
- Linguine "Benedetto Cavalieri" con gambero rosso di Mazara del Vallo, spuma di zucca, polvere di liquirizia, acqua di gambero e fiori di malva 37

SECONDI PIATTI

| | |
|--|----|
| Petto e coscia di piccione con carote alla vaniglia, gel di cioccolato aromatico e foie gras | 40 |
| Filetto di morone con gel di barbabietola e gel di scorzonera, uova di salmone e salsa beurre blanc alle ostriche arrosto | 42 |
| Filetto di bisonte maturato con il koji al pepe Voatsiperifery con baby lattuga arrosto, gel di mandarino, ravanelli marinati e polvere di prosciutto crudo di cinta senese | 48 |
| Morbido ai funghi con cardoncelli scottati, purea di melograno, carpaccio di pastinaca marinata alla lavanda, uovo marinato, crema di sedano rapa e jus di verdure  | 36 |

Coperto

5