

# ANTIPASTI

Scampi marinati con granita siciliana agli agrumi, salsa al latte di mandorla e zenzero, polvere di barbabietola e caviale Asetra Imperial	35
Carciofo in doppia cottura con spuma di Parmigiano Reggiano 24 mesi, polvere di paprika affumicata, maionese all'aglio nero, pepe nero fermentato servito con crema di ricotta di bufala e jus di carciofo 	30
Animella di vitello glassata con ricotta salata di bufala affumicata, crema di topinambur, polvere di rucola e riduzione al Chianti Classico	34
Uovo croccante su spuma di piselli, gel di tarassaco, punte di asparagi e ravanelli marinati su crumble di mandorle con emulsione al bergamotto 	32

# PRIMI PIATTI

Tagliolini mantecati al burro affumicato con crema di ostriche Gillardeau, polvere di lime nero, estratto di prugna latte-fermentato e polvere di caviale Calvisius	37
Risotto alle fave con pecorino di Pienza DOP con salsa al tè Earl Grey, noci macadamia tostate e polvere di lemon myrtle 	32
Ditalini di farro monograno Felicetti al ragù liquido di maialino e agrumi con spuma di robiola di Roccaverano e gruè di cacao	35
Bottoni ripieni di ricotta di bufala, piselli fermentati e limone candito con brodo fermentato e asparagi marinati allo shoyu	35

# SECONDI PIATTI

Petto e coscia di piccione di "Laura Peri" con carote alla vaniglia, gel di cioccolato aromatico e foie gras	40
Filetto di morone con agretti fermentati in salsa beurre blanc alle ostriche arrosto e polvere di caffè	42
Filetto di bisonte maturato con il Koji al pepe Voatsiperifery con porro arrosto, gel di lampone, ravanelli marinati e capocollo croccante	48
Tataki di sedano rapa arrosto con gel di yuzu, crumble di nocciole piemontesi e jus vegetale al miso con tartufo nero pregiato 	34

Coperto

5