

DINNER

ANTIPASTI STARTERS

SALMONE MARINATO

agli agrumi e zenzero, pak choy, tapioca croccante e salsa ponzu
Marinated salmon with citrus and ginger, pak choy,
crunchy tapioca and ponzu sauce

€ 17,00    

FOCACCIA

a lunga lievitazione, straciatella e prosciutto Iberico Gran Riserva
Long leavening focaccia bread, straciatella cheese
and Iberian "Gran Riserva" ham

€ 19,00   

VITELLO "CBT"

in salsa tonnata e caviale

Sous-vide veal in tuna sauce and caviar

€ 19,00    

PIZZA LIQUIDA...

crema di pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala,
pan fritto all'origano e olio al basilico
Liquid pizza: cherry tomato cream, buffalo mozzarella,
fried bread with oregano and basil oil

€ 15,00  

MISTICANZE

fiori, germogli, stick di mela verde, mandorle tostate
e vinaigrette al lampone

Mixed salads, flowers, sprouts, green apple sticks,
toasted almonds and raspberry vinaigrette

€ 16,00   

PRIMI FIRST COURSES

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

arancia, Bitter e crudo di gambero rosa*

Risotto with saffron, orange, Bitter and raw pink shrimp

€ 18,00    

RISOTTO CACIO E PEPE

lime e gruè di cacao

Risotto with cheese, pepper, lime and cocoa crane

€ 16,00   

SPAGHETTONI DI SEMOLA

"PASTA PIETRO MASSI"

al ragù bianco di moscardini, cipollotto novello
e bottarga di tonno rosso

Spaghettoni with white baby octopus ragout,
spring onion and red tuna bottarga

€ 18,00    

RAVIOLO D'OSSOBUCO **

zucca e spugnone selvatiche

Ossobuco stuffed ravioli, pumpkin and wild mushrooms

€ 18,00    

VELLUTATA DI PORRI E PATATE

uovo pochè, spuma affumicata di parmigiano e tartufo bianco

Cream of leek and potatoes, poached egg, smoked parmesan

foam and white truffle

€ 23,00    

SECONDI MAIN COURSES

COSTOLETTA ALLA MILANESE

foglie di misticanza, enoki e maionese balsamica
Milanese style breaded veal cutlet, mixed salad leaves,
enoki mushrooms and balsamic mayonnaise

€ 35,00    

ASTICE AL VAPORE

patata mantecata, limone e chantilly al cerfoglio

Steamed lobster, creamed potato, lemon and chervil chantilly

€ 38,00    

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

uovo croccante e bagna cauda "dedicata al Maestro Piero"

Piedmontese fassona beef tartare, crunchy egg and "bagna cauda"
dedicated to the master Piero Maio

€ 22,00    

DIAFRAMMA

salsa BBQ e patate novelle arrostiti

Diaphragm, BBQ sauce and roasted new potatoes

€ 29,00    

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

del nostro territorio Az. Luigi Guffanti,

sfogliatina calda al parmigiano** e confettura di cipolle

Italian cheese tasting, warm Parmesan puff pastry and onion jam

€ 19,00   

DESSERT DESSERTS

TIRAMISÙ

biscuit al cioccolato** e cremoso al caffè

Tiramisù with chocolate biscuit and creamed coffee

€ 11,00   

ZUPPA D'ANANAS

fior di zenzero e gelatina al passion fruit

Pineapple soup, ginger and passion fruit jelly

€ 11,00 

CREMOSO **

ai tre cioccolati e lamponi

Three chocolates creamy cake and raspberries

€ 11,00    

GELATO ALLO ZABAIONE*

salsa ai marroni e crumble di nocciole

Eggnog ice cream, chestnut sauce and hazelnut crumble

€ 11,00    

STRUDEL **

tiepido di mele e pinoli in pasta croissant alla cannella

Warm apple and pine nut strudel in cinnamon croissant paste

€ 11,00    

DEGUSTAZIONE

di cioccolata fondente "Noalya"

Tasting of dark chocolate "Noalya"

€ 11,00

SIX COURSES TASTING MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE















€ 85,00

WINE PAIRING + € 25,00



ALLERGENI ALLERGENS

Pregiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù
We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu

 Frutta a guscio Nuts, hazelnuts, almond, pistachio	 Sesamo e derivati Sesame seeds and products thereof	 Soia e derivati Soybeans and products thereof	 Molluschi e derivati Molluscs and products thereof
 Uova e derivati Eggs and products thereof	 Lupini e derivati White lupin and products thereof	 Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites	 Crostacei e derivati Crustaceans and products thereof
 Latte e derivati Milk and products thereof	 Arachidi e derivati Peanuts and products thereof	 Senape e derivati Mustard and products thereof	 Pesce e derivati Fish and products thereof
	 Sedano e derivati Celery and products thereof	 Cereali contenenti glutine e derivati Cereals, Gluten and products thereof	

* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata
foods marked with an asterisk are purchased in frozen form

** gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco.
foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.