

# LUNCH

## 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

bisquit al cioccolato\*\* e cremoso al caffè  
Tiramisù with chocolate bisquit 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



## 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

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