

Antipasti

Tartare di Gamberi Rossi, Gelato al Pistacchio e Caviale Tartare de Gambas Rouges, Glace à la Pistache et Caviar <i>Allergènes 2-7-8</i>	42€
Cappuccino di Sedano Verde e Mandorla Cappuccino de Céleri Vert et d'Amandes <i>Allergènes 3-8</i>	24€
Uovo in Camicia, Spuma di Parmigiano e Tartufo Nero Œuf Poché, Espuma de Parmigiano et Truffe Noire <i>Allergène 3-7</i>	34€
Tonno di Coniglio Lapin « basse température », sauce au Thon <i>Allergènes 3-4</i>	32€
Battuta di Manzo al Coltello, Tartufo e Rosso d'Uovo in Crosta di Sesamo Tartare de Bœuf au Couteau, Truffe et Jaune d'Œuf Frit en Croûte de Sésame <i>Allergènes 3-10-11</i>	38€

Paste e Minestre

Minestra di Pasta, Fagioli e Gamberi Soupe de Pâtes, Haricots et Gambas Rouges <i>Allergènes 1-2</i>	36€
Tagliolini, Limone Bio d'Amalfi, Astice al Vapore di Mela Tagliolini au Citron Bio d'Amalfi, Homard à la Vapeur de Pomme <i>Allergène 1-2-3-7</i>	40€
Linguine « Gentile » Pane, Burro, Alici e Caviale Linguine « Gentile » Pain, Beurre, Anchois et Caviar <i>Allergènes 1-4-7</i>	40€
Diversamente Carbonara Carbonara Revisitée <i>Allergènes 1-3-7</i>	26€
Tortelli di Faraona alla Leccarda, Tartufo Nero Tortelli Farcis à la Pintade, Truffe Noire <i>Allergènes 1-3</i>	32€

Secondi Piatti

Branzino Selvaggio, Acqua di Burrata e Aaglio Nero Bar Sauvage, Eau de Burrata et Ail Noir <i>Allergène 4-7</i>	45€
Agnello in Tre Cotture Variation autour de l'Agneau <i>Allergène 1</i>	38€
Il Piccione al Sagrantino « Perticaia », Rosmarino e Ginepro Pigeon, Sauce au Vin Rouge Sagrantino « Perticaia », Romarin et Genévrier <i>Allergène 12</i>	40€
Guanciola alla Nocciola Joue de Veau Cuite à Basse Température aux Noisettes du Piémont <i>Allergène 3-8</i>	40€
Filetto di Manzo in Oliocottura Filet de Bœuf « Cuisson Douce à l'Huile Extra vierge »	45€

Formaggi

Piccola o Grande Selezione di Formaggi Italiani e Mostarde Fatte in Casa Petite ou Grande Sélection de Fromages Italiens, Moutardes Faites Maison	12€ - 18€
---	-----------

Menu di Mezzo Giorno - 38€

Menu du Jour

Entrée, Plat et Dessert

Le midi du Mardi au Vendredi

Menu Degustazione “ Infinito ” - 95€

Allergènes 1-2-3-7-8

Gelato al Pistacchio, Caviale e Caviale

Glace à la Pistache, Caviar et Caviar

Cappuccino di Sedano Verde e Mandorle

Cappuccino de Céleri Vert et d'Amandes

Pasta, Fagioli e Gamberi Rossi

Pâtes, Haricots et Gambas Rouges

Tortelli di Faraona alla Leccarda, Tartufo

Tortelli de Pintade, Truffe

Maiale di Cinta « infiltrato » al Miele di Corbezzolo

Cochon Cinta Senese « infiltré » de Miel d'Arbousier

Filetto di Manzo in Oliocottura

Filet de Bœuf « Cuisson Douce à l'Huile Extra vierge »

Cioccolato, Pera e Gorgonzola

Chocolat, Poire et Gorgonzola

Menu Degustazione “ Sensazioni ” - 75€

Allergènes 1-3-7-8

Gelato al Pistacchio, Caviale e Caviale

Glace à la Pistache, Caviar et Caviar

Cappuccino di Sedano Verde e Mandorle

Cappuccino de Céleri Vert et d'Amandes

Tortelli di Faraona alla Leccarda, Tartufo

Tortelli de Pintade, Truffe

Filetto di Manzo in Oliocottura

Filet de Bœuf « Cuisson Douce à l'Huile Extra vierge »

Cioccolato, Pera e Gorgonzola

Chocolat, Poire et Gorgonzola

Menu Degustazione “ Vegetariano ” - 75€

Allergènes 1-3-7-8-11

Asparagi, Finocchi e Burrata

Asperges, Fenouil et Burrata

Cappuccino di Sedano Verde e Mandorla

Cappuccino de Céleri Vert et d'Amandes

Rosso d'Uovo in Crosta di Sesamo, Schiuma di Parmigiano Reggiano e Tartufo

Jaune d'œuf en Croûte de Sésame, Mousse de Parmigiano Reggiano et Truffe

L'Orto...

Le Jardin...

Dolce Sicilia

Pistaches, Amandes et Sorbet d'Oranges Sanguines

Desserts - 16€

Concerto di Limoni bio d'Amalfi

Concert de Citrons bio d'Amalfi

Allergènes 1-3-7-8

Moscato Kabir 2013 Donnafugata « au verre » - € 12

Declinazione di Castagne e Rum

Déclinaison autour de la Châtaigne au Rhum

Allergènes 1-3-7-8

Rhum Samaroli « au verre » - € 24

Il Cioccolato...

Variation autour du chocolat

Allergènes 1-3-7-8

Corte Giara Recioto 2015 Allegrini « au verre » - €14

Il Tiramisù a Modo Mio...

Le Tiramisù à ma Façon

Allergènes 1-3-7

Moscato d'Asti 2014 Prunotto « au verre » - € 12

Crostatina alle Nocciole, Visciole e Zabaione al Moscato...

Tartelette aux Noisettes, Cerise Griotte et Sabayon au Muscat

Allergènes 1-3-7-8

Benrye 2013 Donnafugata « au verre » - € 16