

"Nessuno è nato sotto una cattiva stella;
ci sono semmai uomini
che guardano male il cielo"

ANTIPASTI DI PESCE

PRIMO CERCHIO... IL LIMBO!

Tentacolo di polpo 74x9 alla griglia, crema di
tapinambur e gelatino alla paprika dolce

LA CODA NON È SEMPRE DIETRO

Croccante di carciofi e gamberi
con salsa koreana affumicata

AMORE THAY

Insalata di gamberoni, calamari, pak choi di frutta
esotica, semi di quinoa soffiati e perle teriakky

COME SE FOSSE ANTANI...

Palle di baccalà croccanti ripiene con finta
maionese crusca al latte di soia

PIAZZA LA BOMBA E SCAPPA

Tartar di tonno al plancton marino, gambero
rosso crudo, ostrica e carpaccio d'orata

DALL'ALBA AL TRAMONTO

acciughe cantabriche, pane dolce, burro,
battuto di cipolla e capperi dell'isola

"LA PAZIENZA PUO' FAR GERMOGLIARE LE PIETRE A CONDIZIONE DI SAPER ASPETTARE".
Seguiamo con rigore tutte le fasi della preparazione del piatto lavorando materie
prime di estrema freschezza; vi chiediamo un atto di pazienza per poter preparare
la vostra pietanza nei tempi che la natura ci impone.



ANTIPASTI DI CARNE

UNO DENTRO L'ALTRO

Filetto di vitello in quello di manzo, scottato
con salsa al rafano e puff di sfoglia

RETROBOTTEGA

Salamini, bruschi, lardo, gnocco, formaggi
e tutto quello che vorresti mangiare tra amici...

MANGIAMI CON IL MIGNOLO ALZATO

Flan di broccolo montato in crema di zucca
e biscotto al pistacchio

FUEGO LATINO...

Patanegra, crostini, burro montato
e olive di carota

POMPA MAGNA

Prosciutto di Parma con gnocco fritto
e crema di parmigiano

"LA PAZIENZA PUO' FAR GERMOGLIARE LE PIETRE A CONDIZIONE DI SAPER ASPETTARE".
Seguiamo con rigore tutte le fasi della preparazione del piatto lavorando materie
prime di estrema freschezza; vi chiediamo un atto di pazienza per poter preparare
la vostra pietanza nei tempi che la natura ci impone.



PRIMI DI PESCE

MONNALISA...SFUGGENTE, IRONICA,
SENSUALE

Garganelli alla semi carbonara rossa e storione
bianco e polvere verde di oliva

LEGGA BENE IL TITOLO !

...CACIO & PESCE

Tagliatelle al cacio, pepe e tartar di mare...
e lingotto di caviale

...A PECORINA

Risotto Carnaroli all'estratto rosso, capasanta,
belga e pecorino dolce

IL FUMO DAL FREDDO

Ravioli ripieni alla patata,
gambero e blu del Moncenisio
con finto brodino di aringa affumicata

"LA PAZIENZA PUO' FAR GERMOGLIARE LE PIETRE A CONDIZIONE DI SAPER ASPETTARE".
Seguiamo con rigore tutte le fasi della preparazione del piatto lavorando materie
prime di estrema freschezza; vi chiediamo un atto di pazienza per poter preparare
la vostra pietanza nei tempi che la natura ci impone.



PRIMI DI CARNE

GITA IN BARCA NEL MARE BLU
DEL MEDITERRANEO

Tagliatelle homemade all'uovo rosso
con salsa di pomodorino Piennolo,
capperi dell'isola, acciughe e pane brusco

IL LUSSO DEI PARTECIPANTI...
UN INDIMENTICABILE PICCANTE RACCONTO
MAI SCRITTO

Spaghettoni "acqua e farina" con aglio nero,
olio evo, bufala e crema piccante

QUANDO IL CAMPIONE È DI TERZA
Pizzicotti ripieni di terza con ristretto
di Sangiovese e polvere di burro e salvia

COME UN MASSAGGIO SHIATSU
Carnaroli, verde di Crescione,
pancetta tirolese croccante,
gelato al gorgonzola e arachidi salate

"LA PAZIENZA PUÒ FAR GERMOGLIARE LE PIETRE A CONDIZIONE DI SAPER ASPETTARE".
Seguiamo con rigore tutte le fasi della preparazione del piatto lavorando materie
prime di estrema freschezza; vi chiediamo un atto di pazienza per poter preparare
la vostra pietanza nei tempi che la natura ci impone.



SECONDI PIATTI DI PESCE

TORNANDO INDIETRO

Padellata di gamberi agrodolci
con verdure e porcini

FRULL, FRULL, CROCK, CROCK

Trancio di tonno "Croccodorato"
con melanzana alla scapece e salsa di gambero

IL CORAGGIO DI AVERE

IL SALAMINO DI PESCE

Rotolo di ricciola rosolato con maionese
al rabarbaro zucca e carote croccanti

TUBIAMO ? ? ?

Calamari ripieni di gamberi rosolati in salsa
allo scalogno e bollicine su letto di fagioli
all'uccelletta

"LA PAZIENZA PUO' FAR GERMOGLIARE LE PIETRE A CONDIZIONE DI SAPER ASPETTARE".
Seguiamo con rigore tutte le fasi della preparazione del piatto lavorando materie
prime di estrema freschezza; vi chiediamo un atto di pazienza per poter preparare
la vostra pietanza nei tempi che la natura ci impone.



SECONDI PIATTI DI CARNE

PORCO BOIA

Cubotti di pancettone CBT tostato,
salsa al miele e quenelle gelata alla mela

INCONTENIBILE PAZZIA DI UN BARBUTO

Finta raclette di filetto di manzo,
salsa di ostriche e cipolle rosse al caramello

VENTI VENTI... NON SERVONO I DENTI

Petto di faraona, salsa al Franciacorta
e fuso di foiegras

CUPIDO

Medaglione di fassona in salsa acidula alpina
di porcini e cipollotto glassato

"LA PAZIENZA PUO' FAR GERMOGLIARE LE PIETRE A CONDIZIONE DI SAPER ASPETTARE".
Seguiamo con rigore tutte le fasi della preparazione del piatto lavorando materie
prime di estrema freschezza; vi chiediamo un atto di pazienza per poter preparare
la vostra pietanza nei tempi che la natura ci impone.



LA TRADIZIONE E LA SEMPLICITA'

CORAZZATO PESANTE

Lumache alla bourghignonne X6
X12

IL SOLE DEL MATTINO

Filetto di manzo 300g affumicato
alla graticola

MENO DI 1000 GRAMMI È 'NA TAGLIATA
1300g di fiorentina d'angus

GRIGLIADO

Asado di black angus Creekstonefarm



TANTO PER CANTÀ

Diaframma australiano fumo e sale nero



"LA PAZIENZA PUO' FAR GERMOGLIARE LE PIETRE A CONDIZIONE DI SAPER ASPETTARE".
Seguiamo con rigore tutte le fasi della preparazione del piatto lavorando materie
prime di estrema freschezza; vi chiediamo un atto di pazienza per poter preparare
la vostra pietanza nei tempi che la natura ci impone.



UN DOLCE MOMENTO, UN GRANDE INCANTO

LA PORTA DEL CIELO
Sfoglie croccanti di cacao e farina integrale
rustica con crema di mascarpone
e crumble di lamponi

GUARDA COME GIOVANNINO TI SBATTE IL BOSCO

Fragole e fragoline, lamponi e more
in uno shake dolce salato
con una soffice spugna al gianduja

SPIAGGIA INCANTATA...MARE CRISTALLINO
Frolla alla nocciola, perfetto alla crema
di cioccolato bianco e salsa
di albicocche sciroppate

SCUSE NON AMMESSE
Zabaione sifonato con biscotto croccante
alla cannella

RINFRESCAMI L'ANIMA IN QUOTA
Sorbettino vaniglia e Braulio, mango e zenzero,
frutti rossi e menta

STREGATO DAL PECCATO
Cilindro soffice tiepido 90% mela e gelatino alla
strega

PASSO E CHIUDO
L'ULTIMO DOLCE CHE FACCIAMO
Sfera al cocco con inserto di cioccolato al latte
e crema al lime e flessibile
al frutto della passione

Tutti i nostri dolci vengono lavorati a -18°

NB: in caso di lavorazioni particolari nella preparazione di abbattimento per la sanificazione o di scarsa reperibilità di alcuni prodotti anche in base alla stagione, tutti i piatti potrebbero contenere sostanze surgelate.

Servizio di cortesia, pane e coperto EUR 4,00

'LA PAZIENZA PUO' FAR GERMOGLIARE LE PIETRE A CONDIZIONE DI SAPER ASPETTARE'.
Seguiamo con rigore tutte le fasi della preparazione del piatto lavorando materie prime di estrema freschezza; vi chiediamo un atto di pazienza per poter preparare la vostra pietanza nei tempi che la natura ci impone.

