



Plateau Royal di crudi di Mare Royal seafood platter	€ 59
Carpaccio di manzo Valtellina affumicato al timo ,mayo alle erbe, riso soffiato croccante e scalogno in sferico Smoked Valtellina beef carpaccio with thyme, herb mayonnaise, crispy puffed rice and shallot pearls	€ 23
Lingua di vitello al ribes, asparago tostato e salsa verde Veal tongue with red currants, toasted asparagus and green sauce	€ 22
Crema tiepida al datterino giallo, cozze ,gamberi e clorofilla di ortica Warm yellow cherry tomato cream with mussels, prawns and nettle chlorophyll	€ 19
Fondente alla zucca, blu di capra, anacardo, porro croccante e noce pecan Pumpkin flan with goat blue cheese, crispy leek, cashew and Pecan walnuts	€ 18
.....	
Spaghettone quadrato, pesto allo spinacino selvatico, pachino confit, stracciatella,spada affumicato e bottarga di muggine Thick square spaghetti with wild spinach pesto, confit tomato, stracciatella and smoked swordfish	€ 28
Culurgiones ripieno di patate pecorino e menta, datterino, salicornia e crudo di gambero Viola Sardinian culurgiones filled with potatoes pecorino and mint, served with samphire and raw purple prawns	€ 27
Risotto al broccolo croccante, scimudin, melagrana, bacca di Sichuan e nocciole tostate Crispy broccoli risotto with Scimudin cheese, pomegranate, Sichuan pepper and toasted hazelnuts	€ 20
Vellutata di piselli, bianco vegetale, olio al basilico, semi di zucca e nuvola al rosmarino Cream of peas with vegetable velouté, pumpkin seedsand and rosemary air	€ 19
Pizzoccheri della nonna Lidia serviti nel tipico Lavèc Typical buckwheat tagliatelle from Valtellina made according to Grandma Lidia's recipe	€ 17
.....	
Guanciole di cinghiale CBT 16 ore, prataiolo e polenta taragna Wild boar cheeks slow-cooked sous-vide for 16 hours, prataiolo mushrooms and mais polenta	€ 36
Quaglia all'amarena,carciofo croccante e albicocca disidratata Cherry-glazed quail with crispy artichoke and dried apricote	€ 35
Petto d'oca 56° in riduzione ai mirtilli con arcobaleno di carotine al miele Goose breast cooked at 56°C with bluberry reduction, rainbow carrots and mais polenta	€ 33
Zuppa di mare con crostini al rormarino Traditional seafood soup	€ 30
Filetti di triglia al lime, passion fruit,gelatina di Tropea e cicorino saltato Red Mullet fillets with lime and apssion fruit, Tropea onion jelly and sautéed chicory	€ 30

Castagna, Yogurt di Montagna e Marron Glacè al miele Chestnut, Mountain Honey & Yogurt	€ 12
Cioccolato bianco, Vaniglia Piccante e Caramello Salato White Chocolate Bar with Spicy Vanilla Cream e Salted Caramel	€ 11
Chicco alla crema di Caffè e Cioccolato Fondente Coffee Bean with coffe cream and Dark Chocolate	€ 11
Tronchetto ai 3 cioccolati Three-chocolate log cake	€ 11
Sorbetto al Cucchiaino fatto in casa al Pompelmo Rosa Homemade Spoon Pink Grapefruit Sorbet	€ 10
Seadas al miele Traditional Sardinian pastry filled with cheese and drizzled with honey	€ 7

Degustazione dalla Terra

Benvenuto dello Chef Amuse-bouche
Lingua di vitello al ribes, asparago tostato e salsa verde Veal tongue with red currants, toasted asparagus and green sauce
Risotto al broccolo croccante, scimudin, melagrana, bacca di sichuan e nocciole tostate Crispy broccoli risotto with Scimudin cheese, pomegranate, Sichuan pepper and toasted hazelnuts
Guanciole di cinghiale CBT 16 ore, prataiolo e chips di topinambur Wild boar cheeks slow-cooked sous-vide for 16 hours, prataiolo mushrooms and Jerusalem artichoke chips
Pre-Dessert Pre-Dessert
Dessert dello Chef Chef's dessert
●
Menù degustazione Terra € 65 Tasting Menù Terra
Abbinamento 5 calici € 38 Wine pairing 5 glasses

Degustazione dal Mare

Benvenuto dello Chef Amuse-bouche
Crema tiepida al datterino giallo, cozze, gamberi e clorofilla di ortica Warm yellow cherry tomato cream with mussels, prawns and nettle chlorophyll
Spaghettone quadrato, pesto allo spinaci selvatici, pomodoro confit, stracciatella affumicata e crudo di gambero rosso Thick square spaghetti with wild spinach pesto, confit tomato, smoked stracciatella and raw red prawn
Filettini di triglia al lime,passion fruit, gelatina di tropea e cicorino saltato Red mullet fillets with lime and passion fruit, Tropea onion jelly and sautéed chicory
Pre-Dessert Pre-Dessert
Dessert dello Chef Chef's dessert
●
Menù degustazione Mare € 70 Tasting Menù Terra
Abbinamento 5 calici € 38 Wine pairing 5 glasses

Il menù “DEGUSTAZIONE” è servito unicamente per tutto il tavolo
The tasting menù “DEGUSTAZIONE” is offered for the entire table only