

un capodanno *Over.*



amouse bouche

OSTRICA concava, con velo di manzo crudo e
brunoise di cipolla di Tropea marinata

*Concave OYSTER with a veil of raw beef and
marinated Tropea onion brunoise*

GYOZA ripieno di ragù di lenticchie e cotechino

GYOZA filled with lentil and cotechino ragout

BIGNE' allo zabaione salato

Savoury zabaglione PROFITEROLE

antipasto *starter*

CAPESANTE scottate in olio di nocciola, funghi di
sottobosco, aria di latte affumicato, croccante di
nocciole e licheni fritti

*Seared SCALLOPS in hazelnut oil, wild
mushrooms, smoked milk foam, hazelnut crunch,
and fried lichens*

CARPACCIO DI CERVO con crema al Parmigiano Reggiano, ribes lattofermentato, rucola marinata e crumble salato al cacao, timo e topinambour

VENISON carpaccio with Parmigiano Reggiano cream, lacto-fermented red currants, marinated rocket, and a savory crumble of cocoa, thyme, and Jerusalem artichoke

primo first course

RISOTTO mantecato al beurre noisette infuso alle erbe di campo, profumo di bergamotto, caviale e melograno

RISOTTO creamed with herb-infused beurre noisette, scented with bergamot, caviar and pomegranate

CANNELLONE ripieno di Genovese con salsa al pecorino e crema di prezzemolo

CANNELLONE filled with Genovese ragout, served with pecorino sauce and parsley cream

secondo *second course*

Coscia d'ANATRA confit, salsa di cavolo nero, demi-glacé al miele lattefermentato ai frutti di bosco e terrina di foie gras, fichi e aceto di lampone

Confit DUCK leg. black kale sauce, demi-glacé with lacto-fermented berry honey, and a foie gras, fig, and raspberry vinegar terrine

dolce *dessert*

MOUSSE di cioccolato allo zenzero, cuore di pera al cardamomo e loomi con neve al timo limone e sale Maldon

Ginger chocolate MOUSSE, pear heart infused with cardamom and loomi, topped with lemon thyme snow and Maldon salt

panettone e lenticchie

panettone and lentils

MENU € 120,00 pp

WINE PAIRING € 50,00 pp