



## Our Tradition

### **Tonnato**

Slow-cooked thin-sliced Fassona veal, tuna sauce,  
Cantabrian anchovies, sweet-and-sour Tropea onion and caper powder

### **Traditional Plin**

Agnolotti filled with three roasts "served on the napkin",  
fragrance of aromatic herbs

### **Reale**

Slow-cooked veal shoulder "priest's hat",  
eggplant powder cooked in charcoal and delicate Roerine potato purée

### **Tonda e Gentile**

"Tonda gentile" hazelnut semifreddo, hazelnut crumble,  
lemon gel and reduced milk ice cream with Maldon crystals

*80,00 Euro per person*

*This menu is available only for the entire table*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## **\_The Sea meets Langhe hills\_**

### **Shrimp**

Mazara del Vallo red shrimp, cherry jelly,  
green apple sorbet and basil essence

### **Spaghettone**

Bronze-drawn "spaghettone", soft cream of purple Mediterranean shrimp,  
wild parsley emulsion

### **Dentex**

Dentex fillet from Ligurian Gulf,  
seared glasswort, potatoes from Valle Belbo and sea bottom

### **Langa Peach**

Creamy made with peach from Canale, biscuit ice cream,  
crumble with hints of orange and dehydrated lime chips

*90,00 Euro per person*

*This menu is available only for the entire table*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Enhance Nature

### **A miniature vegetable garden**

Pureed "Roerine" potatoes, wild thyme crumble, spinach sponge, dried "confit" tomato waffle and black summer truffle flakes

### **Ravioli**

Ravioli fresh pasta stuffed with Seirass ricotta, French herb butter, Polignano chard and raw powder of Taggiasche olives

### **Egg**

Crispy egg wrapped in a phyllo dough nest, crumble with hints of rosemary, 36-month Parmigiano Reggiano soft fondue

### **Nature**

Compote of mango and strawberries, passion fruit jelly, Namelaka with dill, carrot cake, cherry sorbet with mango granita

*80,00 Euro per person*

*This menu is available only for the entire table*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Surprise Menu

*Chosen by our Chef Martin Lazarov for you*

5 courses

*115,00 Euro per person*

*This menu is available only for the entire table*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Starters

### **Tartare**

Hand-chopped Piedmontese Fassona beef tartare,  
organic smoked egg foam and black summer truffle  
*26,00 Euro*

### **Il Tonnato**

Slow-cooked thin-sliced Fassona veal, tuna sauce,  
Cantabrian anchovies, sweet-and-sour Tropea onion and caper powder  
*22,00 Euro*

### **Shrimp**

Mazara del Vallo red shrimp, cherry jelly,  
green apple sorbet and basil essence  
*24,00 Euro*

### **Foie Gras**

Foie gras escalope, fresh fig jam flavored with cedar,  
nasturtium and soft toasted brioches  
*26,00 Euro*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## First Courses

### **Traditional Plin**

Agnolotti filled with three roasts “served on the napkin”,  
fragrance of aromatic herbs

*24,00 Euro*

### **Rice**

Acquerello rice creamed with “confit” porcini mushrooms,  
Criollo cocoa crispy crumble and powder of Chioggia beetroot

*26,00 Euro*

### **Ravioli**

Ravioli fresh pasta stuffed with Seirass ricotta, French herb butter,  
Polignano chard and raw powder of Taggiasche olives

*24,00 Euro*

### **Buttons**

Buttons fresh pasta, Mediterranean mussels and sea perfumes,  
delicate cream of Verzin cow cheese and basil air

*26,00 Euro*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## \_\_Main Courses\_\_

### **Fillet**

Piedmontese veal fillet, "Tonda gentile" hazelnut base,  
dried aromatic herb sponge, natural baby carrots and gold flakes  
*30,00 Euro*

### **Pigeon**

Low temperature cooked pigeon breast, soft marshmallow,  
licorice powder and fried leg in panko bread  
*32,00 Euro*

### **Dentex**

Dentex fillet from Ligurian Gulf,  
seared glasswort, potatoes from Valle Belbo and sea bottom  
*32,00 Euro*

### **Egg**

Crispy egg wrapped in a phyllo dough nest,  
earth with hints of rosemary, 36-month Parmigiano Reggiano soft fondue  
*28,00 Euro*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Desserts

### **Modern Chocolate**

72% Kayambe Noir chocolate mousse, raspberry puffed chocolate, cocoa ground and raspberry sorbet

*18,00 Euro*

### **Nature**

Compote of mango and strawberries, passion fruit jelly, Namelaka with dill, carrot cake, cherry sorbet with mango granita

*18,00 Euro*

### **Tonda e Gentile**

"Tonda gentile" hazelnut semifreddo, hazelnut crumble, lemon gel and reduced milk ice cream with Maldon salt crystals

*16,00 Euro*

### **Partenope**

Caprese cake, limoncello gel, soft babà, yogurt foam and stracciatella ice cream

*18,00 Euro*

### **Langa Peach**

Creamy made with peach from Canale, biscuit ice cream, crumble with hints of orange and dehydrated lime chips

*16,00 Euro*

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*

