

## ANTIPASTI

### CAPASANTA ARROSTITA

Capasanta arrostita al Burro di Cacao, cialda al Nero di Seppia e granita di Gazpacho

*Roasted Scallops with Cocoa Butter, Squid Ink Wafer and Gazpacho granite*

€18,00  
(1, 14)

### TARTARE DI TONNO

Tartare di Tonno Rosso del mediterraneo in Salsa Teriyaki, granita di Mele e Sedano e nuvole di Tapioca

*Red Tuna Tartare in Teriyaki Sauce, Apple and Celery granita and Tapioca clouds*

€19,00  
(4, 6, 7)

### SARDA DI LAGO

Sardine di lago ripiene a Beccafico, gel di Cipolla Rossa e gel d'Arancia

*"Beccafico" stuffed lake Sardines, Red Onion gel and Orange gel*

€15,00  
(4, 5, 6, 8)

### MELONE IN CREMA

Crema fredda di Melone, Semi di Zucca tostati, Zenzero candito e crumble di Pane Integrale

*Cold Melon Cream, toasted Pumpkin Seeds, candied Ginger and Wholemeal Bread crumble*

€14,00  
(1, 8)

## PRIMI

### TAGLIOLINO AL ROSSO

Tagliolino mantecato all'essenza di Gambero Rosso, Tartare di Gambero Rosso e zeste di Bergamotto

*Red Prawns whisked Tagliolini, Red Prawn tartare and Bergamot zeste*

€22,00  
(1, 2, 3, 4)

### RAVIOLONE DI BUFALA

Raviolo di Spinaci e Bufala, spuma di Zucchine e crema di Melanzana affumicata

*Spinach and Buffalo Ravioli, Zucchini mousse and smoked Eggplant cream*

€18,00  
(1, 3, 7)

### CALAMARATA CACIO E PEPE

Calamarata con fonduta di Cacio, Pepe, Curry e Meatball e granella di Pistacchio

*Calamarata pasta with Cacio Cheese fondue, Pepper, Curry and Meatball with Pistachio grains*

€15,00  
(1, 3, 7)

### RISOTTO ALLA RAPA ROSSA

Risotto mantecato alla Rapa Rossa, sfera di Yogurt e Anguilla glassata

*Beetroot whisked Risotto, Yoghurt sphere and glazed Eel*

€19,00  
(4, 6, 7)

## SECONDI

### LINGOTTO DI STORIONE

Filetto di Storione marinato all'Orientale e bruciato con Insalatina asiatica

*Sturgeon fillet burnt and marinated in Oriental style with asian Salad*

€25,00  
(4, 6)

### TATAKI DI TONNO

Tataki di Tonno Rosso fritto, cubo di Sedano Rapa CBT, maionese al Rafano, salsa Miso e pomata all'Arancia

*Panko fried Tuna Tataki, low temperature cooked Turnip Celeriac cube, miso sauce, Horseradish mayonnaise and Orange Gel*

€28,00  
(1, 3, 4, 6)

### MEDAGLIONE DI VITELLO

Medaglione di Vitello "rosa" e suo ristretto alle Ciliegie con biette da costa AOP

*Low Temperature cooked Veal Fillet and its Cherry demi glace with "Garlic, Chilli, Oil" flavored Coast Chard*

€27,00  
(9, 12)

### PATATA RIPIENA

Patata ripiena di crema di Robiola, Lime e Sesamo con Maionese al Wasabi, Cipolla crispy e sorbetto al Datterino

*Robiola stuffed Potato with Lime and Sesame cream, Wasabi Mayonnaise, crispy Onion and Datterino sorbet*

€18,00  
(1, 3, 6, 7, 11)

## DESSERT

### CANNOLO SICILIANO

Cannolo Siciliano destrutturato

*Deconstructed Cannolo Siciliano*

€10,00  
(1, 3, 7, 8)

### CILIEGIE

Ciliegie sciroppate, meringa all'italiana  
e scaglie di fondente 99%

*Syruped Cherries, italian Meringue and 99% Fondant flakes*

€10,00  
(3, 8)

### TIRAMISU' DEL CASTELLO

Tiramisù del Castello (Savoiardo fresco e Crema al Mascarpone sifonata)  
con cialda al cacao

*Castle's Tiramisù (Savoyard with siphoned Mascarpone Cream) and cocoa Wafer*

€10,00  
(1, 3, 7)

### CHEESECAKE LIME E ZENZERO

Crostastina con Crema di Formaggio, Lime e Zenzero,  
gelato alla Lavanda e fiocchi d'Argento

*Cream Cheese Tart with Lime and Ginger, Lavender ice cream and Silver Flakes*

€12,00  
(1, 3, 6, 7)