



## Antipasti

Rivisitazione dell'Uovo Benedicto 34

Panella ai ceci | Soufflé all'uovo di quaglia | Speck di barbabietola marmorizzata  
Spinacio fresco | Tartufo bianco | Olandese

Latitudini 40

Quinoa croccante | Ceviche di Wagyu | Bouquet di erbe | Dashi Engadinese  
Olio verde al cipollotto

Colori 45

Carabineros marinati | Burrata | Macarons al nero di seppia | Scarola liquida



## Primi

Gnocco di pecora	28
Gnocchi di ricotta di pecora   Spuma di barbabietola   Liquirizia   Portulaca	
Risotto Oro	36
Riso acquerello   Clorofilla di spinaci   Ragù bianco d'oca   Foglia d'oro	
Spaghettone Cacio e Pepe	46
Spaghettone integrale artigianale   Cacio   Pepe   Carpaccio di gambero rosso Briciole di pane al limone e corallo	



## Secondi

<b>Filetto alla Rossini</b>	<b>68</b>
Filetto di manzo irlandese   Foie gras   Spinaci   Salsa perigord   Tartufo nero	
<b>Secreto Iberico</b>	<b>44</b>
Secreto di maiale iberico Patanegra   Pastinaca   Carciofi fondenti alla Romana Jus al Vermouth	
<b>Variazione di Anatroccolo</b>	<b>48</b>
Polpetta di coscia   Crosta di panko   Scorzonera   Caffè Petto glassato al miele   Kimchi di pakchoi   Riduzione d'arancia	
<b>Ricciola</b>	<b>46</b>
Trancio di ricciola cotta rosa   Crosta di pistacchi   Crema di patate viola Insalata di puntarelle e arance	



## Dolci

Sinfonia di mele	20
Mousse di mela golden   Insetto di mela renetta   Gelato alla sfoglia	
Polvere di mela	
Cre moso 3.0	26
Cre moso al gianduia   Soffice alla nocciola   Croccante di riso soffiato	
Pralinato alla nocciola	
Soufflé	24
Soufflé al Grand Marnier   Tagliata di frutta	



Per 2 persone  
Servizio al tavolo

Pesce del giorno	per 100 grammi	16
Tomahawk di manzo	per 100 grammi	19
Costata di manzo	per 100 grammi	20

Ogni piatto viene servito con patate e verdure.