



Il pranzo della Domenica

Grissini stirati, olio extra vergine Polifemo
Breadsticks, Polifemo extra virgin olive oil (V)

Olive verdi marinate agli agrumi e finocchietto
Green olives marinated with citrus and fennel (V)

Pane lievitazione naturale, burro di Malga
Sourdough bread, Malga butter (V)



Carpaccio di branzino, caviale, limone di Amalfi
Seabass carpaccio, caviar, Amalfi lemon

Pancetta "Podere Cadassa" crostone di pane ai carboni
"Podere Cadassa" Pancetta, charcoal bread crouton (P)

Uovo 65°, cime di rapa, salsa bernese
Egg 65°, turnip greens, Béarnaise sauce (V)

Gambero in tempura, mango, maionese al wasabi
Tempura prawn, wasabi mayonnaise



Riso "Riserva San Massimo" mela verde, bottarga
"Riserva San Massimo" rice, green apple, bottarga (V)

Mezzi paccheri "Pastificio Gentile", bolognese di vitello
Mezzi paccheri "Pastificio Gentile", veal bolognese (A)

Controfiletto di vitello
Veal sirloin

Tonno scottato ai due sesami
Sesame seeds seared tuna

Coste colorate ripassate
Pan fried coloured chard (V)

Patate lionesi
Lyonnais potatoes (V)



Tarte al cioccolato
Chocolate tarte

Paris-Brest pistacchio
Pistachio Paris-Brest (N)

Rocher
Rocher (N)

Morbido al mirtillo e cardamomo
Blueberry and cardamom soft cake

105 per persona, bevande escluse / 105 per person, beverage excluded

Alcool (A) Maiale (P) Vegetariano (V) Vegano (Veg) Frutta secca (N)
Alcohol (A) Pork (P) Vegetarian (V) Vegan (Veg) Nuts (N)

Si pregano i gentili ospiti di informare il personale per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari. Le informazioni sulle preparazioni dei piatti sono riportate in ultima pagina
We kindly ask our guests to report to our staff any food intolerances and/or allergies. Information on dish preparations is shown on the last page