

Tutte le taglie della Degustazione Haute Couture proposte dallo  
**Chef Italo Bassi**



€ 80



€ 100



## I NOSTRI CLASSICI

*Entrée  
Ying Yang  
Doppio Raviolo  
Piccione*

€ 130



€ 120



€ 150

## • CAVIALE •

### Caviale - Pisani Dossi

*Caviale Siberian & Osetra - il Vero Caviale Italiano senza conservanti "Malossol", caviale fresco in commercio nell'UE. Servito con bliny, panna acida e cipolla rossa:*

Siberian 10gr € 60, 30gr € 170, 50gr € 290, 100gr € 580, 500gr € 2850

Osetra 10gr € 75, 30gr € 225, 50gr € 375, 100gr € 700, 500gr € 3500

## • OSTRICHE & CRUDITÈ •

### Ostriche

*con pane nero tostato, burro, salsa mignonette e limone*

€ 8 ciascuna

### Gamberi Rossi

€ 10 ciascuno

### Scampi

€ 12 ciascuno

## • ANTIPASTI FREDDI •

### Cozze

*Alla catalana con cipolla rossa, guacamole, pomodoro, olive taggiasche, lamelle di bottarga, coriandolo fresco*

€ 35

### Orata

*Scottata, finocchietto selvatico, peperoni cruschi e gazpacho di fichi d'india*

€ 35

### Tonno

*In mare di perle, tuorlo d'uovo marinato nella soia, aglio nero, miso bianco*

€ 40

### Scorfano

*Marinato alla paprika dolce, insalatina di sedano e katsuobushi, aria di leche de tigre*

€ 40

### Granchio Reale

*Con pompelmo rosa, biscotto morbido di piselli, gelée di ponzu e gelato al wasabi*

€ 60

### Yin Yang

*Gamberi rossi crudi, quinoa allo zenzero, avocado, caviale, lime e mango*

€ 60

### Cervo

*Gelato ai ricci di mare, foglie di capperi, bloody-mary e tegole di pane toscano*

€ 45

### Fegato Grasso

*Cotto nel sale dolce di Cervia, leggermente affumicato nel legno di melo, marinato nell'olio EVO, purea di frutti di bosco fermentati, mela, passion fruit, pane tostato*

€ 65

## • ANTIPASTI CALDI •

### Sgombro Teriyaki

*Asparagi di mare, purea di mandorle, barbabietola e corallo di carbone vegetale*

€ 40

### Polpo

*Cotto all'olio d'oliva, caponata di verdure, crema di peperone dolce e yuzukoshò*

€ 40

### Seppia come Capasanta

*Crema inglese al nero di seppia, indivia belga caramellata e pistacchi al sale*

€ 45

### Triglia e Foie Gras

*Tatin di cipolle, purea di sedano rapa, salsa al gin e fava di Tonka*

€ 60

### Uovo

*Croccante, asparagi verdi al sesamo, fonduta di Parmigiano Reggiano, sfere di tartufo nero*

€ 50

## • PRIMI PIATTI •

### Passatelli asciutti

*Con frutti di mare, pomodorini canditi e basilico*

€ 35

### Agnolotti

*Farciti di branzino cotto al sale e patate, cipolla di tropea al cartoccio e ricotta sarda al forno*

€ 40

### Risotto

*Con scampi, nervetti di vitello, polvere di liquirizia*

€ 50

### Tagliolini con Astice

*Pomodoro, latte di cocco, lime, lemongrass, basilico greco*

€ 65

### Doppio Raviolo

*Farcito di stracotto di faraona e burrata, salsa al Parmigiano, sugo d'arrosto e timo*

€ 50

### Spaghetti alla Chitarra

*Tartufo e crema di Pecorino sardo*

€ 65

# • PIATTI PRINCIPALI •

## Salmone

*Spugnone all'aglio, curry verde al latte di cocco, alga nori*

€ 50

## Dentice

*Nocioline, carote allo zenzero e arancia, cous cous di cavolfiore*

€ 50

## Capesante

*Arrostite, spaghetti di patate al tartufo, spuma di baccalà, guttiau di quechua papa*

€ 60

## Aragosta

*Al rosmarino, pomodori camone, carciofi, semi di chia*

€ 135

## Tonno e Foie Gras d'Anatra

*Chutney di frutta esotica alla curcuma, crema di fagioli al dragoncello*

€ 65

## Costolette d'Agnello

*Gratinate agli anacardi ed uvetta, hummus di melanzane, pomodoro*

€ 50

## Piccione

*Grigliato e le sue cosce croccanti con emulsione di ceci e cru di cacao*

€ 60

## La Nostra Selezione di Formaggi

€ 30

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*

# • DESSERT •

## Uovo tropicale

*cocco e mango*

## Dolce Caprese

*mozzarella, fragole, biscotto al basilico*

## Limone Sudato

*salsa allo zafferano*

## Gin Tonca

*lime, cetriolo, fiori di sambuco, spuma di tonica, fave di Tonka*

## Cubo

*cioccolato fondente, polvere d'olio EVO, sorbetto ai lamponi, biscotto morbido alle nocciole, sale dolce di Cervia*

## Sfera

*cioccolato al latte, perle croccanti ai cereali, frutto della passione, frutti di bosco*

## Chocco-puzzle

*vaniglia, thè matcha, dulce de leche*

## Sorbetti e gelati

*di nostra produzione*

## Frutta di stagione fresca

€ 25