Menu Degustazione

Tasting menu

i nostri percorsi degustazione sono il modo migliore per scoprire la cucina dello chef Adriano Dentoni Litta

Our tasting itineraries are the best way to discover the cuisine of chef Adriano Dentoni Litta

Gea

Vegetariano di 4 portate composto da:
Entree, antipasto, primo, secondo, dessert 50

4 course vegetarian or vegan tasting menu

Hestia

Il piccolo onnivoro, 3 portate composto da:
Entree, antipasto, primo, dessert 45

3 course omnivorous tasting menu

Efesto

Onnivoro standard, 5 portate composto da:
Entree, due antipasti, primo, secondo, dessert 60

5 course omnivorous tasting menu

Crono

Onnivoro massima estensione, 7 portate: 75
Senza compromessi!

7 course omnivorous tasting menu

WINE / DRINK PARING

Su richiesta e' possibile abbinare calici o drink alle portate previste

Upon request, it's possible to pair glasses or drinks with the planned courses

*i menu degustazione si intendono per tutti i commensali del tavolo e sono a discrezione dello chef

tasting menu is mandatory for all the diners at the table and the dishes will be chosen by the chef

aperitivo

3 Tapas 14
Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00

per cominciare / starters

Cappuccino: crumble di nocciola, zucca, spuma di parmigiano e polvere di caffe 18
cappuccino: hazelnut crumble, pumpkin, parmesan foam and coffee powder

Uovo barzotto ma croccante, pecorino, mandorle, topinambur 19
soft-boiled but crispy egg, pecorino cheese, almonds and Jerusalem artichoke

Baccala cbt in alga nori, cavolfiore, papaccelle e olive 20
slow cooked cod in nori seaweed, cauliflower, neapolitan papaccelle and olives

Tartare di gambero rosso, frutta e germogli 24
red shrimp tartare, fruit and sprouts

Fassona piemontese, alici, cipolla agrodolce, capperi 19
fassona meat tartare, anchovies, sweet and sour onion and capers

Verza alla brace, salsa barbecue e hummus di ceci 18
grilled savoy cabbage, barbecue sauce and chickpea hummus

primi / main

Ravioli ripieni di cime di rapa e patate, manzo e provolone del monaco 20
ravioli stuffed with cime di rapa and potatoes, beef and provolone del monaco

Risotto, cavolo viola, panna acida e scampi 25
risotto, purple cabbage, sour cream and scampi

Linguine, barbabietola, sedano e speck di dentice 22
linguine pasta, beetroot, celery and snapper speck

Fregola, ragu di chiodini, salsa aioli, caviale di peperoncino ed emulsione di prezzemolo 20
fregola pasta, mushroom ragu, aioli sauce, chilli caviare and parsley emulsion

secondi / fish or meat

Filetto di pescato, bieta, latticello, olio alle erbe 24
fish fillet, chard, buttermilk and herb oil

Polpo, porcini e pomodoro arrosto 23
octopus, porcini mushrooms and roasted tomato

Calamaro, barbabietola, spinaci e caprino 24
squid, beetroot, spinach and caprino cheese

Picanha, zucca delica e cicoria 24
beef, delica pumpkin and chicory

Faraona, prugne secche, pinoli e arancia 23
guinea fowl, prunes, pine nuts and orange

per concludere / dessert

I formaggi e il miele 18
selection of cheeses with honey

Ricotta, pere e nocciole 10
ricotta, pears and hazelnuts

Meringa, cioccolato fondente e frutti di bosco 12
meringue, dark chocolate and berries

Pasta sfoglia, cremoso di zucca e zafferano 10
puff pastry, creamy pumpkin and saffron

coperto e lievitati 3.5
cover charge and bread