

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 PAIRING

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
obligatory tasting menu for all the diners

aperitivo

3 Tapas

12

Tutti i giorni dalle 19.00 alle 20.00

per cominciare / starters

Cappuccino: crumble di alici, baccala, spuma di patate
al limone e peperone crusco

18

cappuccino: anchovy crumble, cod, lemon potato mousse and crunchy pepper

Bistecca di melanzana alla soia, salsa alla parmigiana
spuma di basilico e aria di latte

18

eggplant steak with soy sauce, parmesan sauce, basil foam and milk air

Finto pomodoro, primosale, friggirelli e cetriolo

18

fake tomato, primosale cheese, peppers and cucumber

Seppia al vapore, mela verde, sedano e menta

19

steamed cuttlefish, green apple, celery and mint

Fassona piemontese, senape, cipolla agrodolce e capperi

20

fassona meat tartare, mustard, red onion and capers

Sashimi di ricciola, letche de tigre, pomodoro
e gel di limone

24

amberjack sashimi, letche de tigre, tomato, and lemon jelly

primi / main

Tubetto, fiori di zucca, porro, gorgonzola e pesca

20

tubetto pasta, pumpkin flowers, leek, gorgonzola cheese and peach

Bottoni ripieni con stracotto di manzo, latte di cocco,
pomodori e spuma di grana

22

ravioli stuffed with beef stew, coconut milk, tomatoes and parmesan foam

Risotto al limone, tartare di gambero rosso, bisque e
olio alla rucola

25

lemon risotto, red shrimp tartare, bisque and rocket oil

Spaghetti, salsa alla puttanesca e speck di dentice

22

spaghetti, cherry tomatoes, olives, capers and snapper speck

secondi / fish or meat

Filetto di pescato, caponata al limone e bisque fish fillet, lemon caponata and bisque	24
Polpo, peperone arrosto e panna acida octopus, roasted pepper and sour cream	23
Calamaro, barbabietola, spinaci e ortica squid, beetroot, spinach and nettle	25
Filetto di manzo, caviare di melanzana e pomodoro arrosto beef fillet, eggplant caviar and and roasted tomatoes	28
Faraona, zucchine alla nerano e yogurt al basilico guinea fowl, zucchini with provolone cheese and basil yogurt	23

per concludere / dessert

I formaggi e il miele selection of cheeses with honey	18
Biscotto morbido al tè matcha, mascarpone e lampone soft cookie with matcha tea, mascarpone cream, and raspberry	10
Caprese al limone, lemon curd e cioccolato bianco caprese with lemon, lemon curd and white chocolate	10
Brownie, mousse al cioccolato, arachidi e albicocca brownie, chocolate mousse, peanuts and apricot	12