

DOPOLAVORO

Il 5

Dinamismo. Intelligenza. Curiosità.
È il numero che racchiude il nostro
omaggio allo Chef Giancarlo Perbellini
e alle sue creazioni.

"Come la sopa coada" di granseola
"Come la sopa coada" and spider-grab
58€

Fritto di calamari e capesante, limone e maionese al pepe
Fried calamari and scallops, lemon sauce and pepper mayonnaise
58€

Ravioli all' amatriciana
Amatriciana-filled ravioli
58€

Agnello, cipolla fondente, crema di scamorza affumicata
Lamb, onion, smoked scarmorza cheese cream
(gluten free)
58€

Cioccolato salato, nocciola e Chartreuse
Salted chocolate, hazelnut and Chartreuse
(gluten free)
28€

Set menu: 130€

Abbinamento Vino, 5 Bicchieri: 85€
Wine Pairing, 5 Glasses: 85€

DOPOLAVORO

Il 4

Simbolo dei quattro elementi – terra, fuoco, aria ed acqua – che, sapientemente orchestrati e combinati insieme, ci offrono quotidianamente una ricca varietà di erbe, verdure e profumi dal nostro orto, permettendoci di offrirvi la nostra proposta vegetariana.

Insalata Dopolavoro

Dopolavoro Salad

(gluten free)

58€

Risotto, cavolfiore affumicato, mosto d'uva cotto e mela verde

Risotto, smoked cauliflower, grated grape must and green apple

(gluten free)

58€

Uovo al tegamino, fonduta di pecorino, tartufo nero e mandarino

Fried egg, pecorino cheese fondue, black truffle and mandarin

(gluten free)

58€

"Sasso", Pistacchio e lampone

"Stone", Pistachio and raspberry

(gluten free)

25€

Set menu: 98€

Set menu: 98€

Abbinamento Vino, 4 Bicchieri: 75€

Wine Pairing, 4 Glasses: 75€

DOPOLAVORO

Il 10

Totalità. Compimento. Evoluzione.

È il numero che simboleggia la perfezione, quella che cerchiamo di offrire in ogni nostro piatto e gesto. Perfezione che è obiettivo del nostro Resident Chef Federico Belluco, e gli permette di evolversi, crescere e mutare senza mai fermarsi.

"Sarde in saor"
"Sardine in saor"
(gluten free) 58€

"Terrina" in crosta... di seppia
Cuttlefish "Terrina"
58€

Testina di vitello alla senape, radicchio, yuzu e mela
Calf's head with radish mustard, yuzu and apple
58€

"Tagliatelle" di bufala e champignon
Buffalo mozzarella cheese "tagliatelle" and champignon mushrooms
(gluten free) 58€

"Ribollita" con fregula, crostacei, aria ai ricci di mare
"Ribollita" soup made with fregula, shellfish and sea urchins foam
58€

Cagnoletto alla "Mediterranea" e topinambur
"Mediterranean style dogfish" and Jerusalem artichokes
(gluten free) 58€

San Pietro alla "carbonara di Baccalà"
John Dory in a "stockfish-carbonara" style
(gluten free) 58€

Stracotto di manzo, rape e soia
Overcooked beef, turnips and soy
(gluten free) 58€

"Sugoli" ciocco bianco e noce pecan
"Sugoli" white chocolate and pecans
(gluten free) 25€

"Crema fritta", pere e passion fruit
"Fried custard", pear and passion fruit
25€

Set menu: 180€ |

Abbinamento Vino, 8 Bicchieri (Wine Pairing, 8 Glasses): 130€