

Menu Vigilia



Lattarini fritti in carpione
Fried silversides in "carpione"

Orto di stagione in giardiniera
Seasonal garden in white balsamic vinegar

Seppioline, "sammurighio" e salsa di cozze
Baby cuttlefish, "sammurighio" and mussels sauce

Risotto alla camomilla, anguilla affumicata e origano
Chamomille risotto, smoked eel and organ

Raviolini di baccalà in consommè di cipolle
Cod fish ravioli with onion consommè

Polpo verace, radici e dragoncello
Grilled octopus, roots and tarragon

Dolce di Natale
Christmas dessert

Euro 110,00 p.p.

monna

Menu Capodanno



Vellutata di cavolfiore, nocciole e caviale Trasmontanus

Cauliflower velouté, hazelnuts and caviar

Crudo di gamberi rossi, giardiniera ai tre aceti e ricotta di bufala

Red shrimps "Crudo", pickled vegetables and buffalo ricotta cheese

Tataki di ricciola, gel di arancia, sedano e rosmarino

Amberjack tataki, orange gel, celery and rosemary

Bottoncini ripieni, crema di parmigiano e tartufo bianco

"Bottoncini", parmesan cheese and white truffle

Risotto, carpaccio di scampi e mandarino

Risotto, langoustine carpaccio and tangerine

Piccione in due cotture, cacao crudo e melacotogna

Pigeon, raw chocolate and quince

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

Cotechino and "Castelluccio" lentils

Torrone, cachi e cioccolato

Torrone, persimmon fruit and chocolate

Euro 220,00 p.p.

monna

monna

Champagne blanc de blancs grand cru brut "Coer de mesnil" Michel Gonet millesime 2009

Colli tortonesi doc "costa del vento" Vigneti Massa 2017

Barolo Docg Cannubi Rinaldi 2015

Porto Vintage Silval 2007 Quinta do Noval

Euro 100,00 p.p.