

| | |
|--|------|
| Aperitivi | |
| <i>Metodo Classico Italiano</i> | 8 |
| <i>Champagne</i> | 12 |
| Antipasti | |
| <i>Rape in Fiore</i> | 20 |
| Rape fermentate e Barbabietole | |
| <i>Testaieu come un Tacos</i> | 24 |
| Testaroli di farina di Castagne, Gambero Rosa di Sanremo, Pesto e Prescinsèua | |
| <i>OPCA</i> | 26 |
| Ostriche, Consommé di Pollo ruspante, Caviale Adamas e Acetosa | |
| <i>Like a Benedict Egg</i> | 22 |
| Ovo cotto a 63°, Crumble di Muffin, Salsa Olandese e Brodo di Prosciutto | |
| <i>Foie Gras&Puntarelle</i> | 26 |
| Torchon de Foie Gras, Puntarelle Acciughe e Mandarini | |
| <i>Passeggiata nelle Dune</i> | 28 |
| Terrina di Fagiano, Cappesante, Anguilla affumicata e Ribes Rossi | |
| Primi Piatti | |
| <i>Carciofi</i> | 24 |
| Carciofi, Liquore di Carciofi e Radice di Liquirizia | |
| <i>Distillato di Faraona</i> | 26 |
| Tortellini di Faraona e Foie Gras con Ibisco | |
| <i>“Essere Giuseppe Di Martino”</i> | 26 |
| Spaghetti Pastificio dei Campi e Monograno Felicetti, Aringhe, Mele verdi e Furikake in due servizi | |
| <i>Risotto alla Bagna Caouda</i> | 24 |
| Burro di Nocciole, Bagna Caouda e Verdure di Stagione | |
| <i>Uno Gnocco in Vacanza in Cina</i> | 22 |
| Maiale al barbeque, Verze e Zenzero | |
| Secondi Piatti | |
| <i>Animelle glassate</i> | 34 |
| Animelle glassate, Radice di Prezzemolo e Levistico | |
| <i>Piccione in Salsa Gravy</i> | 38 |
| Piccione in tre cotture, Salsa Gravy e Patate al Tartufo Nero | |
| <i>Rombo&Rinforzo</i> | 36 |
| Rombo in Salsa d’Astice e Insalata di Rinforzo | |
| <i>Ombrina al Sale</i> | 34 |
| Cottura al Sale e Brace, Broccoli, Cicoria e Lampascioni | |
| <i>Brassicaceae</i> | 24 |
| Verdure di Stagione in varie consistenze | |
| Selezione di Formaggi Nazionali | |
| Selezione di 3 o 6 Formaggi dell’amico Fantino, affinaio in Caltignana, serviti con le nostre Composte e il nostro Pane alle Noci e Albicocche secche | 9/18 |
| Acqua | 3 |
| Caffè | 3 |
| Percorsi di Degustazione Vini | |
| In abbinamento ai nostri Percorsi di Degustazione 3 calici | 30 |
| In abbinamento ai nostri Percorsi di Degustazione 5 calici | 40 |
| In abbinamento ai nostri Percorsi di Degustazione 7 calici | 50 |

*I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione.
Vi preghiamo quindi di segnalarci al momento della comanda qualsiasi genere di allergia o intolleranza: saremo lieti di accontentarVi.*

Sensazioni Vegetali

“ L'espressione della cucina Vegetariana contemporanea ”

Il Nostro Benvenuto

Il percorso dello Chef in cinque piccoli ricordi

Rape in Fiore

Rape fermentate e Barbabietole

Finferli

Bavarese di Finferli, Aceto di Sidro, Blu del Moncenisio e Semi di Zucca

Carciofi

Carciofi, Liquore di Carciofi e Radice di Liquirizia

Brassicaceae

Verdure di Stagione in varie consistenze

Sud

Uno stacco che vi tiene con un filo nel salato e con la sua freschezza vi porta nel nostro dolce mondo

#Affamoc

Formaggio di Capra, Noci, Melograno e Cavoletti di Bruxelles

I cassetti dei dolci ricordi

50

Tradizione e Pensiero

“ Un percorso contemporaneo nella Tradizione Italiana e non solo ”

Il Nostro Benvenuto

Il percorso dello Chef in cinque piccoli ricordi

Testaieu come un Tacos

Testaroli di farina di Castagne, Gambero Rosa di Sanremo, Pesto e Prescinsèua

Like a Benedict Egg

Ovo cotto a 63°, Crumble di Muffin, Salsa Olandese e Brodo di Prosciutto

Distillato di Faraona

Tortellini di Faraona e Foie Gras con Ibisco

Risotto alla Bagna Caouda

Burro di Nocciole, Bagna Caouda e Verdure di Stagione

Cotoletta&Appelmoes

Cubo di Vitello e Composta di Limone di Amalfi

Sud

Uno stacco che vi tiene con un filo nel salato e con la sua freschezza vi porta nel nostro dolce mondo

Zuppa Inglese

Cioccolato, Alkermes di Santa Maria Novella, Crema Pasticcera

I cassetti dei dolci ricordi

70

Essenza del Pensiero

“ Il Pensiero in continua evoluzione della cucina tra i nostri Classici e la ricerca ”

Il Nostro Benvenuto

Il percorso dello Chef in cinque piccoli ricordi

Il Cervo e la sua Storia...

Un salto indietro nel tempo in tutto e per tutto

OPCA

Ostriche, Consommé di Pollo ruspante, Caviale Adamas e Acetosa

Passeggiata nelle Dune

Terrina di Fagiano, Cappelante, Anguilla affumicata e Ribes rossi

Uno Gnocco in Vacanza in Cina

Maiale al barbeque, Verze e Zenzero

Riso alla Cenere

Salmerino di Montagna e le sue Uova

Ombrina al Sale

Cottura al Sale e Brace, Broccoli, Cicoria e Lampascioni

Piccione in Salsa Gravy

Piccione in tre cotture, Salsa Gravy e Patate al Tartufo Nero

Sud

Uno stacco che vi tiene con un filo nel salato e con la sua freschezza vi porta nel nostro dolce mondo

Rosso&Bianco

Rape rosse, Lamponi e Yogurt

I cassetti dei dolci ricordi

90

Essenza

“ Un viaggio di dieci portate a mano libera tra le idee in divenire della Cucina ”

110

Selezione di Formaggi Nazionali

Selezione di 3 o 6 Formaggi dell'amico Fantino, affinaio in Caltignana, serviti con le nostre Composte e il nostro Pane alle Noci e Albicocche secche

9/18

Dessert

| | |
|--|----|
| <i>Rosso&Bianco</i> Rape Rosse, Lamponi, Yogurt | 15 |
| <i>Zuppa Inglese</i> Cioccolato, Alkermes di Santa Maria Novella, Crema Pasticcera | 15 |
| <i>CioccoVaniLiquiSale</i> Fondente, Liquirizia, Vaniglia Bourbon, Olio extravergine e Sale | 15 |
| <i>#Affamoc</i> Formaggio di Capra, Noci, Melograno e Cavoletti di Bruxelles | 15 |

Selezione di Tè e Tisane

7

Lapsang Souchong – tè nero cinese affumicato

Gunpowder – tè verde cinese

*English Breakfast – miscela di tè classica
(Ceylon, assam, yunnan)*

Gelsomino – tè verde aromatizzato monofiore

*1,2,3 – miscela di frutti e fiori
(ciliegia, ribes, lampone, fragoline, mirtilli, mirtili, lychee, pompelmo e rosa)*

Calabria – miscela di frutti

Spezie – miscela di spezie, arancio amaro

Earl Grey – tè nero aromatizzato monofrutto

*Douchka – miscela di frutti
(agrumi, bergamotto)*

*Indian Chai – miscela di frutti e fiori
(cannella, noce moscata, chiodi di garofano, cardamomo)*

| | |
|---|------|
| Aperitivo | |
| Italian Classic Method Sparkling Wine | 8 |
| Champagne | 12 |
| Starters | |
| <i>Flowered Turnips</i> | 20 |
| Fermented Turnips and Beets | |
| <i>Testaieu like a Tacos</i> | 24 |
| Chestnut flour Testaroli pasta, Pink Shrimp from Sanremo, Pesto and Curd Cheese | |
| <i>OPCA</i> | 26 |
| Oysters, free-range Chicken Consommé, Adamas Caviar and Acetose | |
| <i>Like a Benedict Egg</i> | 22 |
| Thermal Egg cooked at 145.4°F, Crumble Muffin, Hollandaise Sauce and Broth of Ham | |
| <i>Foie Gras & Shoots of Chicory</i> | 26 |
| Torchon de Foie Gras, Shoots of Chicory, Anchovies and Tangerines | |
| <i>Walking on the Dunes</i> | 28 |
| Pheasant pie-dish, Scallops, smoked Eel and Red Currants | |
| First Courses | |
| <i>Artichokes</i> | 24 |
| Artichokes, liquor of Artichokes and Licorice root | |
| <i>Distillate of Guinea Fowl</i> | 26 |
| Tortellini stuffed with Guinea Fowl and Foie Gras, Ibisus | |
| <i>“Being Giuseppe Di Martino”</i> | 26 |
| Spaghetti Pastificio dei Campi and Monograno Felicetti, Harrings, Green Apples and Furikake in two courses | |
| <i>Risotto with Bagna Caouda</i> | 24 |
| Halzenuts Butter, Bagna Caouda sauce and seasonal Vegetables | |
| <i>Dumpling on holiday in China</i> | 22 |
| Barbecued Pork, savoy Cabbage and Ginger | |
| Main Courses | |
| <i>Sweetbreads glacé</i> | 34 |
| Sweetbreads glacé, Parsley roote, Lovage | |
| <i>Pigeon in Gravy Sauce</i> | 38 |
| Pigeon in three different types of cooking, Gravy Sauce and Black Truffle Potatoes | |
| <i>Brill&Reinforcement</i> | 36 |
| Brill in Lobster sauce and strengthener Salad | |
| <i>Umbrine baked in Salt</i> | 34 |
| Cooked on salt and embers, Broccoli, Chicory and Grape Hyacinths bulbes | |
| <i>Brassicaceae</i> | 24 |
| Seasonal Vegetables in different consistencies | |
| Selection of Italian Cheeses | |
| Selection of 3 or 6 Cheeses from our friend Santino, refiner in Caltignana, served with our compotes and Walnut Bread with dried Apricots | 9/18 |
| | |
| Water | 3 |
| Espresso | 3 |
| Wine tasting | |
| 3 glasses in combination with our tasting Menus | 30 |
| 5 glasses in combination with our tasting Menus | 40 |
| 7 glasses in combination with our tasting Menus | |

Our dishes include many ingredients sometimes not mentioned in the menu.
Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Vegetable Sensations

“ Contemporary Expression of Vegetarian Cuisine ”

Our Welcome

Five small memories from our Chef

Flowered Turmips

Fermented Turnips and Beets

Finferli

Chanterelles, Cider vinegar, blue Cheese from Moncenisio

Artichokes

Artichokes, Liquor of Artichokes and Licorice Root

Brassicaceae

Seasonal Vegetables in different consistencies

South

A little salty a little fresh to enter you in our sweet world

#Affamoc

Goat Cheese, Walnuts, Pomegranate, and Brussels Sprouts

The Drawers of sweet dreams

50

Tradition and Thoughts

“A contemporary path into Italian Traditions and not only”

Our Welcome

Five small memories from our Chef

Testaieu like a Tacos

Chestnut flour Testaroli pasta, Pink Shrimp from Sanremo, Pesto and Curd Cheese

Like a Benedict Egg

Thermal Egg cooked at 145.4°F, Crumble Muffin, Hollandaise Sauce and Broth of Ham

Distillate of Guinea Fowl

Tortellini stuffed with Guinea Fowl and Foie Gras, Ibiscus

Risotto with Bagna Caouda

Halzenuts Butter, Bagna Caouda sauce and seasonal Vegetables

Cutlet&Appelmoes

Veal cube and Apple compote with Lemon from Amalfi

South

A little salty a little fresh to enter you in our sweet world

English Soup

Chocolate, Alkermes from Santa Maria Novella, Cremè Anglaise Custard

The Drawers of sweet dreams

70

Essenza and Thoughts

“Continuous evolution of our Thinking about cooking between our Classics and Research”

Our Welcome

Five small memories from our Chef

Red Deer and its history

Back to the origins, at all

OPCA

Oysters, free-range Chicken Consommé, Adamas Caviar and Acetose

Walking on the Dunes

Pheasant pie-dish, Scallops, smoked Eel and Red Currants

Dumpling on holiday in China

Barbecued Pork, savoy Cabbage and Ginger

Risotto with ash

Alpine Char and its eggs

Umbrina baked in Salt

Cooked on salt and embers, Broccoli, Chicory and Grape Hyacinths bulbes

Pigeon in Gravy Sauce

Pigeon in three different types of cooking, Gravy Sauce and Black Truffle Potatoes

South

A little salty a little fresh to enter you in our sweet world

Red&White

Beetroot, Raspberries and Yogurt

The Drawers of sweet dreams

90

Essenza

“A Trip in ten courses freehand between the ideas evolving from the Kitchen”

110

The Tasting Menus are only available for the entire table

Selection of Italian Cheeses

Selection of 3 or 6 Cheeses from our friend Santino, refiner in Caltignana, served with our compotes and Walnut Bread with dried Apricots

9/18

Dessert

| | |
|---|----|
| <i>Red&White</i> Beetroot, Raspberries and Yogurt | 15 |
| <i>English Soup</i> Chocolate, Alkermes from Santa Maria Novella, Cremè Anglaise Custard | 15 |
| <i>CioccoVaniLiquiSale</i> Dark Chocolate, Licorice, Vanilla Bourbon, Extra Virgin Olive Oil, Salt | 15 |
| <i>#Affamoc</i> Goat Cheese, Walnuts, Pomegranate, and Brussels Sprouts | 15 |

Selection of Teas and Herbal Teas

7

Lapsang Souchong – Chinese smoked black tea

Gunpowder – Chinese green tea

English Breakfast – classic blend of teas
(Ceylon, assam, yunnan)

Gelsomino – green jasmine tea

1,2,3 – blend of fruits and flowers
(cherry, ribes, raspberries, wild strawberries, blueberries, lychees, grapefruits and roses)

Calabria – blend of fruits

Spezie – blend of spices, bitter orange

Earl Grey – black tea

Douchka – blend of fruits
(citrus, bergamot)

Indian Chai – blend of spices
(cinnamomon, nutmeg, cloves, cardamom)