

## **Sensazioni Vegetali**

“ L’espressione della cucina Vegetariana contemporanea ”

*Il Nostro Benvenuto*

Il percorso dello Chef in cinque piccoli ricordi legati alla “Milano da bere”

*Yu-Fleur*

Cavolfiore allo Yuzu, Rapanelli, Lattuga e Olio al Tamarindo

*Uovo di Primavera*

Uovo a 63°, Jus di Tartufo nero, Zucchine verdi e gialle e i loro Fiori, Parmigiano Vacche rosse

*Carciofi*

Carciofi, Liquore di Carciofi e Radice di Liquirizia

*Melanzana d'Oriente*

Melanzana al Forno, Salsa di Miso rosso e bianco e Compressione di Melone

*Sud*

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

*Mandorle, Ciliegie e Basilico*

Parfait di Mandorle, Ciliegie e Spuma di Basilico

*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 legati alla “Milano da bere”

*Testaieu come un Tacos*

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

*CimaRoll*

Cima non proprio alla genovese

*Verdure di Stagione*

Tortelli di Verdure di Stagione in Consommé di Minestrone

*Il mio Riso Nino Bergese*

Burro e Parmigiano, Jus di Vitello al Timo e Trombette della Morte

*Palermo – Roanne Andata e Ritorno*

Sgombro marinato in Salsa di Sfincione, Cedro e Sale di Mothia

*Sud*

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

*Pavlova*

Meringa di Ceci senza Uova, Chantilly di Riso, Frutti rossi e Dragoncello

*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 legati alla “Milano da bere”

*Il Cervo e la sua Storia...*

Un salto indietro nel tempo in tutto e per tutto

*Astice*

Rabarbaro, Fragole, Piselli e Melissa

*Passeggiata nelle Dune*

Terrina di Fagiano, Cappesante, Anguilla affumicata e Ribes rossi

*Macaron di Rombo*

Ravioli di Rombo e le sue Interiora, Mandorle, Limone e Zenzero

*Riso alla Cenere*

Salmerino di Montagna e le sue Uova

*Spatola in Caciucco*

Spatola in Salsa di Caciucco e Pane croccante

*Piccione in Piazza Duomo*

Piccione in due servizi, Mais biscottato e Patate rosse in “Cemento & Graffiti”

*Sud*

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

*CioccoLiquiVaniSale*

Fondente, Liquirizia, Vaniglia Bourbon, Olio extravergine “Frantoio di Oneglia” e Sale

*I cassetti dei dolci ricordi*

90

## **Essenza**

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

110

<b>Aperitivi</b>	
<i>Metodo Classico Italiano</i>	8
<i>Champagne</i>	12
<b>Antipasti</b>	
<i>Yu-Fleur</i>	20
Cavolfiore allo Yuzu, Rapanelli, Lattuga e Olio al Tamarindo	
<i>Astice</i>	26
Fragole, Rabarbaro, Piselli e Melissa	
<i>Uovo di Primavera</i>	22
Uovo a 63°, Jus di Tartufo nero, Zucchine verdi e gialle e i loro fiori, Parmigiano Vacche rosse	
<i>Rognone di Coniglio</i>	26
Spugnole, Asparagi bianchi, Nocciole e Crème Fraîche	
<i>CimaRoll</i>	26
Cima non troppo alla genovese	
<b>Primi Piatti</b>	
<i>Carciofi</i>	24
Carciofi, Liquore di Carciofi e Radice di Liquirizia	
<i>Verdure di Stagione</i>	26
Tortelli di Verdure di Stagione in Consommé di Minestrone	
<i>Macaron di Rombo</i>	26
Ravioli di Rombo e le sue Interiora, Mandorle, Limone e Zenzero	
<i>Risotto alle Ortiche</i>	24
Lavanda, Polline e Formaggio di Capra	
<i>Gnocchetti di Aglio orsino</i>	24
Ragout di Lumache, Orzo soffiato, Ricotta e Acetosa rossa	
<b>Secondi Piatti</b>	
<i>Agnello pressato</i>	36
Bagna Cauda, Yogurt, Menta e Asparagi verdi	
<i>Piccione in Piazza Duomo</i>	38
Piccione in due servizi, Mais biscottato e Patate rosse in "Cemento & Graffiti"	
<i>Palermo – Roanne Andata e Ritorno</i>	34
Sgombro marinato in salsa Sfincione, Cedro e Sale di Mothia	
<i>Spatola in Caciucco</i>	34
Spatola in Salsa di Caciucco e Croccante di Pane	
<i>Melanzana d'Oriente</i>	24
Melanzana al Forno, Salsa di Miso rosso e bianco e Compressione di Melone	
<b>Selezione di Formaggi Nazionali</b>	
Selezione di 3 o 6 Formaggi dell'amico Fantino, affinato in Caltignana, serviti con le nostre Composte e il nostro Pane alle Noci e Albicocche secche	9/18
Acqua	3
Caffè	3
<b>Percorsi di Degustazione Vini</b>	
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

## Selezione di Formaggi Nazionali

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

9/18

## Dessert

<i>Ricotta&amp;Fave</i> Ricotta ghiacciata, Crema di Albedo, Fave e Miele	15
<i>Mandorle, Ciliegie e Basilico</i> Parfait di Mandorle, Ciliegie e Spuma di Basilico	15
<i>CioccoVaniLiquiSale</i> Fondente, Liquirizia, Vaniglia Bourbon, Olio extravergine "Frantoio di Oneglia" e Sale	15
<i>Pavlova</i> Meringa di Ceci senza Uova, Chantilly di Riso, Frutti rossi e Dragoncello	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, mirtilli, 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)*