





# LA TRADIZIONE

*Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.*

## BENVENUTO DELLA CUCINA

### BACCALÀ MANTECATO

*Spuma bernese al prezzemolo, caviale*

### RUOTE PAZZE

*Ruote pазze Cavalieri, ragù bianco  
d'anatra piccante, bieta e pecorino*

### ANGUILLA

*Anguilla affumicata laccata al vino rosso  
con spuma al wasabi, foie gras e basilico giapponese*

### PRE-DESSERT

### SBRISOLONA ALLE MANDORLE

*Sbrisolona e sorbetto alle mandorle,  
cremoso al cioccolato e peperoncino*

50€

ABBINAMENTO VINI  
45€

# L'IMPRONTA

*Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.*

## BENVENUTO DELLA CUCINA

### UOVO

*Uovo poché, grano saraceno, fiori di zucca,  
spuma alle mandorle e cedro candito*

### TRIGLIA

*Triglia, salsa allo zafferano, nocciole,  
mela verde e caviale*

### RISOTTO

*Risotto alle ostriche, erba cipollina,  
limone marocchino e acetosella*

### SPAGHETTONE

*Spaghettone Cavalieri, crema di peperoni arrosto,  
tartare di pomodoro al basilico*

### CAPRIOLO

*Capriolo, chutney di pesca,  
scalogno bruciato e la sua salsa*

### PRE-DESSERT

### MIELE

*Cremoso al miele e limone, waffle,  
gelato al miele, gel di limone, polline e menta*

75€

ABBINAMENTO VINI  
45€



MENU ALLA CARTA

# ANTIPASTI

## UOVO

*Uovo poché, grano saraceno, fiori di zucca,  
spuma alle mandorle e cedro candito*

14 €

## PICCIONE

*Tortino di piccione, foie gras marinato  
e prugna morbida*

21 €

## BACCALÀ

*Baccalà mantecato, spuma bernese e caviale*

19 €

## TRIGLIA

*Triglia, salsa allo zafferano, nocciole,  
mela verde e caviale*

18 €

# PRIMI

## SPAGHETTONE

*Spaghettoni Cavalieri, crema di peperoni arrosto,  
tartare di pomodoro al basilico*

16 €

## RAVIOLO IN SALSA

*Raviolo in salsa d'acciughe,  
finocchietto e aglio nero*

20 €

## RISOTTO

*Risotto alle ostriche, erba cipollina,  
limone marocchino e acetosella*

22 €

## RUOTE PAZZE

*Ruote pazze Cavalieri, ragù bianco  
d'anatra piccante, bieta e pecorino*

18 €



## SECONDI

### ANGUILLA

*Anguilla affumicata laccata al vino rosso  
con spuma al wasabi, foie gras e basilico giapponese*

28 €

### ASTICE

*Astice blu alla brace con nage al finocchio,  
misticanza al burro d'astice e bisque ridotta*

30 €

### CAPRIOLO

*Capriolo, chutney di pesca,  
scalogno bruciato e la sua salsa*

28 €

### VITELLO

*Filetto di vitello, crema di carote al peperoncino,  
caramello alla soia, arachidi e panna acida*

26 €

# DOLCI

## MIELE

*Cre moso al miele e limone, waffle,  
gelato al miele, gel di limone, polline e menta*

10 €

## TATIN DI ANANAS

*Ananas caramellato, pralinato all'arachide,  
gelato crema, cannella e sale Maldon*

10 €

## ALBICOCCA

*Mousse e confit di albicocca, madeleine allo zenzero,  
neve di cioccolato, sorbetto cioccolato e menta*

9 €

## SBRISOLONA ALLE MANDORLE

*Sbrisolona e sorbetto alle mandorle,  
cremoso al cioccolato e peperoncino*

9 €

PER QUALSIASI INFORMAZIONE  
SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE  
CONSULTARE L' APPOSITA  
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA,  
A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

COPERTO, PANE & IL NOSTRO BENVENUTO  
3,50 €

CAFFÉ E PICCOLA PASTICCERIA  
3 €

