



*" MENTRE CHE PIENA DI STUPORE E
LIETA L'ANIMA MIA GUSTAVA DI QUEL CIBO
CHE, SAZIANDO DI SÉ, DI SÉ ASSETA..."*

PURGATORIO XXXI, DANTE ALIGHIERI



RESTAURANT CHEF

ROSARIO BERNARDO, PAOLO ACUNTO

RESTAURANT MANAGERS

MARK IGNATOV, DAVIDE ALTOBELLI

SOMMELIER

CLIZIA ZUIN



Aperitivi

BELLAVISTA, FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE ALMA NON DOSATO | CHARDONNAY, PINOT NERO 20

CONTRATTO, FOR ENGLAND ROSÉ | PINOT NERO 22

DELAMOTTE, BRUT | CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER 29

PANNIER, BRUT ROSÉ | CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER 32

ALCOHOL FREE SPARKLING WINE, DR. FISCHER HOFSTÄTTER | RIESLING 12

Incipit

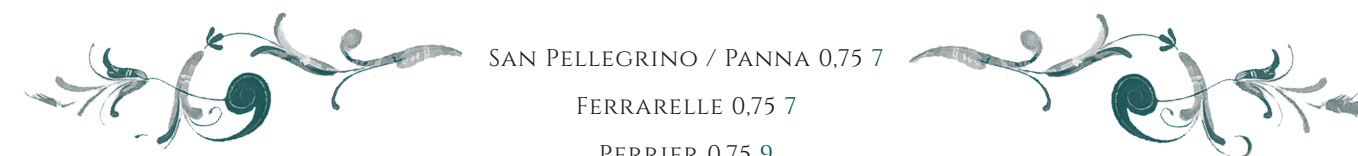
PATANEGRA IBERICO DE BELLOTA JOSELITO GRAN RISERVA 40 MESI 40

OSTRICHE ROYAL DAVID HERVÉ | 6 PZ (D,N) 48

ACCIUGHE TIRAS SAN FILIPPO CON PAN BRIOCHE | 6 PZ (A,C,D,G) 30

SELEZIONE DI CAVIALE: OSCIETRA ROYAL 10 GR (A,C,D,G) 72

BELUGA 10 GR (A,C,D,G) 120



SAN PELLEGRINO / PANNA 0,75 7

FERRARELLE 0,75 7

PERRIER 0,75 9



COPERTO 7,50

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO, IVA INCLUSA. SERVIZIO NON COMPRESO.



Corte degli Imperatori

I

MELANZANA GLASSATA AL MISO,
CIOCCOLATO E LAMPONI (F)

II

UOVO MORBIDO GRATINATO AL BITTO, PISELLI E
DRAGONCELLO (C,G)

III

RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI CON
RAGÙ DI PERNICE ROSSA (G,L)

IV

AGNELLO DA LATTE FONDENTE CON CICORIA E
PEPERONE CRUSCO (A,G,I,L)

V

CREMOSO DI PASSION FRUIT E CIOCCOLATO BIANCO
CARAMELLATO CON GELATO AL SESAMO (C,G,K)

160

In aggiunta

SELEZIONE DI FORMAGGI AFFINATI (A,G)

175

Grand Tour di Mare

I

OSTRICA ROYAL, SODA DI MELA VERDE E CAVIALE (D,N)
CARPACCIO DI CAPESANTE, RAPA ROSSA E
SCHIE CROCCANTI (B,G,N)

II

RICCI DI MARE E SOFFICE DI PATATE BIANCHE (D,G,N)
RAZZA CROCCANTE CON MAIONESE ALL'ANETO (D)
SEPIE AL NERO SU CREMA DI BIETOLA (D,G,L,N)

III

MEDAGLIONE DI ASTICE AL VAPORE
CON SALSA CACCIUCCO (B,G,I,N)

IV

CANDELE DI GRAGNANO CON
SCAMPI ALLA BRACE E VODKA (A,B,G)

V

DENTICE REALE, CANNOLICCHI, POMODORI
"DEL PIENNOLO" ARROSTITI E OLIVE TAGGIASCHE (D,G,L,N)

VI

FINANCIER ALLE MANDORLE, COMPOSTA DI FRAGOLINE DI
BOSCO, PANNA COTTA E GELATO ALLA CITRONELLA (A,C,G,H)

185

In aggiunta

VENTRESCA DI TONNO AI CARBONI CON
RAFANO VERDE (D,G,L)

200



I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.

Wine Pairing

TERRA TOSCANA

5 VINI 105



CHAMPAGNE E BOLLICINE

5 VINI 125



ICONICI

5 VINI 190

À LA CARTE



Antipasti

CAPESANTE SCOTTATE, RAPA ROSSA E SCHIE CROCCANTI (B,G,N) 43

MELANZANA GLASSATA AL MISO, CIOCCOLATO E LAMPONI (F) 33

UOVO MORBIDO GRATINATO AL BITTO, PISELLI E DRAGONCELLO (C,G) 35

TERRINA DI FOIE GRAS CON COMPOSTA DI SCALOGNO E NOCCIOLE (D,H,L) 43

GRANCHIO REALE, SALSA DI CAROTE E FINOCCHIO ARROSTITO (B,D,G) 55

CARCIOFO SOTTO CENERE, MANDORLE, AGLIO NERO E PREZZEMOLO (C,G,H) 36

Primi

CAPPELLETTI RIPIENI DI RADICCHIO TARDIVO, VACHERIN MONT D'OR E PINOLI (A,C,G,H,L) 37

RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI CON RAGÙ DI PERNICE ROSSA (G,L) 46

RAVIOLINI RIPIENI DI VARIAZIONE DI PATATE CON CHIOCCIOLE IN UMIDO E LATTUGHINO (A,C,G,I,L,N) 46

LINGUINE CON ARSELLE E CAVIALE OSCIETRA ROYAL (A,D,G) 59

CANDELE DI GRAGNANO CON SCAMPI ALLA BRACE E VODKA (A,B,G) 42

Secondi

DENTICE REALE, CANNOLICCHI, POMODORI "DEL PIENNOLO" ARROSTITI E OLIVE TAGGIASCHE (D,G,L,N) 62

VENTRESCA DI TONNO AI CARBONI CON RAFANO VERDE (D,G,L) 65

AGNELLO FONDENTE CON CICORIA E PEPPERONE CRUSCO (A,G,I,L) 58

PICCIONE ALLA BRACE, RIBES E RABARBARO (A,C,G,H,I) 60

CONTROFILETTO DI WAGYU A5 ARROSTITO, CAVOLETTI IN AGRODOLCE E SALSA ALL'ARMAGNAC (G,L) 84

In condivisione

POULARDE DE BRESSE, SPUGNOLE FRESCHE E TARTUFO NERO (G,I,L) 60 PP

GENTILE OSPITE, PER CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO IVA INCLUSA. SERVIZIO NON COMPRESO.

IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, CI RISERVIAMO IL DIRITTO DI UTILIZZARE UN PRODOTTO ABBATTUTO.