



## Aperitivi

BILLECART-SALMON, CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE | PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER 29

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

RUINART, CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS | CHARDONNAY 40

KRUG, CHAMPAGNE BRUT GRAND CUVÉE 171ÈME EDITION | PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER 70

ETYSSA, TRENTO DOC EXTRA BRUT CUVÉE N° 9 | CHARDONNAY 18

BELLAVISTA, FRANCIACORTA EXTRA BRUT ALMA GRAND CUVÉE ROSÉ | CHARDONNAY, PINOT NERO 24

BELLAVISTA, FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA VITTORIO MORETTI | CHARDONNAY, PINOT NERO 40

FRENCH BLOOM, LE BLANC ALCOHOL FREE SPARKLING | CHARDONNAY 15



“ 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 CHEFS

ROSARIO BERNARDO, PAOLO ACUNTO

RESTAURANT MANAGER

MARK IGNATOV

SOMMELIER

CLIZIA ZUIN

## Principit

PATANEGRA IBERICO DE BELLOTA JOSELITO GRAN RISERVA 40 MESI 40

OSTRICHE ROYAL DAVID HERVÉ | 6 PZ (N) 54

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 8

FERRARELLE 0,75 8

PERRIER 0,75 9



COPERTO 8

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



## Corte degli Imperatori

I

GALANTINA DI FAGIANELLA CON FICHI SECCHI DI CARMIGNANO E SALSA ALL'ARMAGNAC BAS DARROZE (G,I)

II

PORRO FONDENTE CON VARIAZIONE DI FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO (G,I,L)

III

RISOTTO ALLA MELAGRANA CON LOMBETTO DI CAPRIOLO MARINATO (G,H,I,L)

IV

MAIALETTO ALLA BRACE CON CREMA DI SEDANO RAPA E SEMI DI SENAPE (G,J,L)

OPPURE

LEPRE ALLA ROYALE IN SALSA DOLCEFORTE CON PATATA ROSSA FONDENTE (G,H,L)

V

FOLIAGE D'AUTUNNO: BAVARESE ALLE CASTAGNE CON PRALINATO DI NOCCIOLE,

SORBETTO AGLI AGRUMI E

CIALDE CROCCANTI AL PAN DI SPEZIE (A,C,H)

165

*In aggiunta*

SELEZIONE DI TRE FORMAGGI AFFINATI (A,G)

20



I MENÙ DEGUSTAZIONE E I WINE PAIRINGS SONO INTESI PER TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO.

## Wine Pairings

TERRA TOSCANA

5 VINI 110



CHAMPAGNE E BOLLICINE

5 VINI 130



ICONICI

5 VINI 195

## Grand Tour di Mare

I

OSTRICA ROYAL, SODA DI MELA VERDE E CAVIALE (D,N)

RICCI DI MARE E SOFFICE DI PATATE BIANCHE (D,G,N)

SEPIE NOVELLE ALLA VENEZIANA CON CAVOLO NERO (G,N)

RAZZA CROCCANTE CON SALSA TARTARA (C,D)

II

CARPACCIO DI CAPESANTE CON GAZPACHO DI LATTUGA,

CREMA ACIDA E SCHIE CROCCANTI (B,G,N)

III

SCAMPI SCOTTATI, RIDUZIONE DI CAROTE ED

ARANCIA CON SALSA ALLO CHAMPAGNE (B,D,G,L)

IV

FREGOLA SARDA ALLE CIME DI RAPA CON GRANCHIO REALE (A,B,D,G)

V

SAN PIETRO ALLA GRENOBLOISE CON

CAVOLFIORE AL CARTOCCIO (A,D,G,L)

VI

MOUSSE ALLO YOGURT, ROSA CANINA E LAMPONI (A,C,G)

200

*In aggiunta*

VENTRESCA DI TONNO AI CARBONI, BIETOLA, OLIVE

TAGGIASCHE E RAFANO VERDE (D,G,L)

25



## À LA CARTE

PER GARANTIRE UN'ESPERIENZA OTTIMALE, IL MENÙ À LA CARTE RICHIEDE LA SCELTA DI ALMENO DUE PORTATE PER PERSONA.

## Antipasti

CAPESANTE SCOTTATE CON GAZPACHO DI LATTUGA, CREMA ACIDA E SCHIE CROCCANTI (B,G,N) 43

MELANZANA GLASSATA AL MISO, CIOCCOLATO E LAMPONI (F) 35

SCAMPI SCOTTATI, RIDUZIONE DI CAROTE ED ARANCIA CON SALSA ALLO CHAMPAGNE (B,D,G,L) 55

PORRO FONDENTE CON VARIAZIONE DI FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO (G,I,L) 36

GALANTINA DI FAGIANELLA CON FICHI SECCHI DI CARMIGNANO E SALSA ALL'ARMAGNAC BAS DARROZE (G,L) 45

## Primi

TORTELLI DI ZUCCA CON BETTELMATT E PORCINI (A,C,G,H,I) 38

RISOTTO ALLA MELAGRANA CON LOMBETTO DI CAPRIOLO MARINATO (G,H,I,L) 42

FREGOLA SARDA ALLE CIME DI RAPA CON GRANCHIO REALE (A,B,D,G) 48

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

## Secondi

SAN PIETRO ALLA GRENOBLOISE CON CAVOLFIORE AL CARTOCCIO (A,D,G,L) 62

VENTRESCA DI TONNO AI CARBONI, BIETOLA, OLIVE TAGGIASCHE E RAFANO VERDE (D,G,L) 65

MAIALETTO ALLA BRACE CON CREMA DI SEDANO RAPA E SEMI DI SENAPE (G,J,L) 58

PICCIONE AL BARBECUE CON UVA E NOCI (A,G,H,I,L) 60

LEPRE ALLA ROYALE IN SALSA DOLCEFORTE CON PATATA ROSSA FONDENTE (G,H,L) 60

CONTROFILETTO DI WAGYU A5 GRIGLIATO CON GARDINIERA DI VERDURE (G,L) 84

*In condivisione*

POULARDE DE BRESSE, SPUGNOLE 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.