

Dessert e formaggio

Limonizia
35

Tiramisù
35

Sottobosco
35

Variazione al cioccolato
35

Piccola pasticceria
12

Selezione di formaggi bergamaschi
30

Desserts and cheese

Limonizia
35

Tiramisù
35

Sottobosco
35

Chocolate Variation
35

Small Pâtisserie
12

A carefully selected choice of Bergamask cheese
30

Menù degustazione

Un' esperienza insolita, per lasciarvi sorprendere
e guidare dal nostro guizzo creativo.

4 portate 140
5 portate 170
7 portate 195

Tasting menu

An extraordinary experience.

Let us surprise and entice you with our creative culinary ideas.

4 courses 140
5 courses 170
7 courses 195

Antipasti

Insalata di pesce calda, maionese, pesto e limone candito
85

Crudo d'amare (3 assaggi del nostro miglior pesce fresco)
75

Crema di patate con guancialino di vitello brasato
45

Bis di antipasti al tartufo bianco d'Alba (6 gr)
100

Hors d'oeuvres

Warm seafood salad, fresh mayonnaise, basil pesto and candied lemon
85

Crudo d'amare (3 variations of our fresh raw fish)
75

Potato cream soup with braised veal cheek
45

Antipasti with white Alba truffle (6 g)
100

Caviale e tartufo

Caviale Ossietra Imperial Golden (1 gr)
14

Tartufo bianco d'Alba (1 gr)
19

Caviar and truffle

Ossietra Imperial Golden Caviar (1 g)
14

Alba white truffle (1 g)
19

Primi piatti

Paccheri alla Vittorio
45

Primi e tartufo bianco (6 gr)
120

Risotto con crema di cipolla affumicata, gamberi liguri e riduzione al mandarino
65

Spaghetti ai broccoletti con triglia croccante al pane
50

First courses

Paccheri alla Vittorio
45

Primi piatti with white Alba truffle (6 g)
120

Risotto with smoked onion cream, shrimp and tangerine reduction
65

Spaghetti with broccoli and crunchy bread crumped mullet
50

Secondi piatti

Petto d'anatra alle spezie, purea alle erbe e pak choi allo zenzero
80

Costoletta di vitello al rosmarino con patate al rafano e caponata
80

White cod all'amatriciana
65

Scamponi alla griglia con hummus di mandorla e zucca candita
85

Main courses

Duck breast with herb purée and pak choi aromatized with ginger
80

Veal chop with rosemary, "caponata" and horseradish potato
80

Cod "Amatriciana style"
65

Grilled langoustine with almonds and pumpkin hummus
85

Il menu' degustazione viene servito per l'intero tavolo.

Si ricorda che alcuni ingredienti possono variare a seconda della disponibilita' del mercato

Alcuni piatti richiedono l'uso di additivi naturali. Il prezzo è in franchi svizzeri e comprensivo di IVA

The Tasting menu is served for the whole table only.

Please note that availability of certain dishes can vary due to the market.

Some dishes require the use of natural additives. Prices in CHF and inclusive of VAT.