

### IL MENU DELLO CHEF

Chef's menu/La Carte du Chef

#### Entree di benvenuto

Welcome entrée/ Entrée de bienvenue

#### Pralina d'anatra glassata alla rapa rossa

Duck praline glazed with beetroot/ Praline de canard glacée à la betterave rouge

22 €

#### Ravioli di selvaggina con salsa Civet

Wild game ravioli with Civet sauce / Raviolis de gibier avec sauce Civet

28 €

#### Mosaico di cervo polvere di alga Nori con chutney ai frutti rossi

Deer mosaic with Nori seaweed powder and red fruit chutney / Mosaïque de cerf, poudre d'algue Nori et chutney aux fruits rouges

34 €

#### Sorbetto di stagione

Seasonal fruit sorbet/ Sorbet de saison

#### Come una cioccolata

Like a hot chocolate / Comme un chocolat chaud

12 €

#### Piccola pasticceria

Little gourmet pastries / Petite boulangerie

### MENU' PROPOSTO ANCHE IN DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

Menu also proposed for tasting for the whole table/Menù aussi propose en dégustation pour toute la table

90€ a persona/each person/par personne

120€ a persona con abbinamento vini  
with wine pairing/par personne avec accord mets et vins

### ANTIPASTI/STARTER/ENTRÉES

#### Carciofi impanati e fritti

Breaded and fried artichokes / Artichauts panés et frits

14€

#### Waffle di cavolfiore con crema di cavolfiore e acciughe, la sua maionese e cavolfiore ghiacciato

Cauliflower waffle with cauliflower cream, anchovies, its mayonnaise and iced cauliflower / Waffle de chou-fleur avec crème de chou-fleur, anchois, sa mayonnaise et chou-fleur glacé

14 €

#### Cannoli di zucca ripieni di baccalà e salsa Pil Pil

Pumpkin cannoli filled with salted cod and Pil Pil sauce / Cannoli de potiron farcis de morue et sauce Pil Pil

16 €

#### Ostriche fritte con patate e pancetta soffziata e maionese all'ostrica

Fried oysters with potatoes, puffed bacon and oyster mayonnaise / Huîtres frites avec pommes de terre, poitrine soufflée et mayonnaise à l'huître

24 €

### PRIMI PIATTI/FIRST DISH/PÂTES

#### Fettuccine di pane con il nostro pesto

Fettuccine pasta with our pesto/Fettuccine de pain avec notre pesto

16 €

#### Linguine "Mancini" con crema di cozze, salsa al prezzemolo e cozze rosticciate

"Mancini" linguine with mussel cream, parsley sauce and roasted mussels / Linguine "Mancini" à la crème de moules, sauce au persil et moules rôties

20 €

#### Gnocchi abbrustoliti ripieni di stracotto con il suo fondo

Toasted gnocchi stuffed with braised meat with its jus/ Gnocchis grillés farcis de viande braisée avec leur jus

20 €

#### Riso "Acquerello" aglio olio e triglia

"Acquerello" rice garlic, oil and red mullet / Riz "Acquerello" ail, huile et rouget

22 €

#### Plin ripieno di cacio e pepe con tartare di gamberi

Plin filled with cacio e pepe with prawn tartare / Plin farcis de cacio e pepe avec tartare de crevettes

24 €

### SECONDI PIATTI/MAIN DISH/PLATS PRINCIPAUX

#### Faraona lardellata con purè di patate di montagna

Larded guinea fowl with mountain potato purée / Pintade lardée avec purée de pommes de terre de montagne

22 €

#### Trancio di pescato con carciofi in tre consistenze

Catch of the day fillet with artichokes in three textures / Filet de poisson du jour et artichauts en trois textures

26 €

#### Guancia di vitellone al Nebbiolo con polenta di Storo

Nebbiolo-braised beef cheek with Storo polenta / Joue de bœuf braisée au Nebbiolo avec polenta de Storo

26 €

#### La nostra idea di Wellington di gamberi e carciofi

Our idea of shrimp and artichoke Wellington / Notre idée de Wellington de crevettes et artichauts

30 €

### DOLCI/DESSERT

#### Monte Bianco

Mont Blanc / Mont-Blanc

10€

#### Il nostro semifreddo alla panera

Semifreddo panera (Traditional Genoese coffee-flavoured parfait Semifreddo génois (un parfait au café).

9€

#### La nostra idea di Krapfen

Our idea of Krapfen / Notre idée du Krapfen

10€

#### La nostra Tarte tatin con gelato alla vaniglia

Our Tarte Tatin with vanilla ice cream / Notre Tarte Tatin avec glace à la vanille

10€

#### Gelati e Sorbetti della casaù

Our home made fresh ice cream and seasonal fruit sorbet  
Nos glaces fraîchement préparées et sorbets de saison

€ 10,00/9,00