



—• *Viaggio tra
Italia e Francia* •—

MENÙ DEGUSTAZIONE

5 PORTATE

CONVIER QUELQU'UN, C'EST SE CHARGER
DE SON BONHEUR PENDANT TOUT LE TEMPS
QU'IL EST SOUS NOTRE TOIT.

INVITARE QUALCUNO ALLA NOSTRA TAVOLA,
VUOL DIRE INCARICARSI DELLA SUA FELICITÀ
DURANTE LE ORE CHE EGLI PASSA SOTTO IL
NOSTRO TETTO.

INVITING SOMEONE TO OUR TABLE MEANS
TAKING RESPONSIBILITY FOR THEIR HAPPINESS
DURING THE HOURS THEY SPEND UNDER OUR
ROOF.

(ANTHELME BRILLAT - SAVARIN)



UOVO 65°,

Porro fondente, spuma al Parmigiano 24 mesi, corona di Porcini.

Egg 65°, Leek, Parmesan cheese 24 months mousse, porcini mushroom crown.

SPAGHETTONE “PASTIFICIO GENTILE”,

Burro “Elle&Vire”, Acciughe del Cantabrico, Bottarga, crumble al Pomodoro.

Spaghettonone “Gentile” Pasta Factory, Elle&Vire butter, Cantabrian anchovies, Bottarga, Tomato crumble.

RISOTTO “MARGHERITA”.

“Margherita” Risotto.

BRASATO DI MANZO,

Purè montato, Tartufo.

Braised Beef, whipped mashed Potatoes, Truffle.

GIANDUJA.

Gianduja Chocolate.

65

DEGUSTAZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO.

30
