



La cuisine est l'art d'entrelacer passion et dévouement,  
chaque plat est le résultat d'un travail fait dans l'ombre  
et de sacrifices.

L'éducation nutritionnelle de chaque être humain est  
étroitement liée à ses origines.

Il est donc bon de se rappeler que celui qui se cache  
derrière chaque plat, a tout fait pour vous faire vivre,

Un moment de plaisir...  
Un moment d'amour...  
Un moment de vie...

*Gerardo Metta*

LA DISPENSA



LA DISPENSA

## ANTIPASTI ENTRÉES

**Trota**  
**Tartufo nero, patata affumicata, pastinaca, caviale di trota**

Truite  
Truffe noire, pomme de terre fumée, panais, caviar de truite  
35.00

**Animella**  
**Indivia, parmigiano, aglio nero, nocciole**  
Ris de veau  
Endive, parmesan, ail noir, noisette  
32.00

**Capesante**  
**Pepe uda, daikon confit, pera, aneto**  
Coquilles Saint-Jacques  
Poivre uda, daïkon confit, poire, aneth  
Supp.caviale/caviar 55.00  
35.00

## PRIMI PREMIERS PLATS

**Tagliolini**  
**Salsa al burro di tartufo nero melanosporum**  
Tagliolini  
Sauce au beurre de truffe noire melanosporum  
Supp. tartufo fresco/ truffe fraîche (5.00/gram.)  
35.00

**Raviolo di capocollo**  
**Olive taggiasche, pecorino, funghi arrosto**  
Raviolo di capocollo  
Olives taggiasche, pecorino, champignons rôtis  
35.00

**Paccheri**  
**Rana pescatrice, mandorla tostata, sate', olio al timo**  
Paccheri  
Lotte, amande grillée, saté, huile de thym  
34.00

## SECONDI DEUXIÈMES PLATS

**Pollastra di Bresse o Filetto di manzo**  
**Carote, patata confit, kalettes, bernese di gallinacci**  
Poularde de Bresse ou Filet de bœuf  
Carottes, pommes de terre confites, kalettes, béarnaise de chanterelle  
50.00/68.00

**Sogliola**  
**Sesamo bonite, cavolo cappuccio, porro, vongole, burro nocciole**  
Sole  
Sésame bonite, chou pomme, poireau, palourdes, beurre noisette  
57.00

**Triglia**  
**Cime di rape, caciucco alla chermoula, puntarelle, rapa farcita, rouille**  
Rouget  
Cime di rape, caciucco chermoula, puntarelle, navet farci, rouille  
52.00

## DOLCI & FORMAGGI DESSERTS & FROMAGES

**Cocco**  
**Finocchio, anice, limone confit, mela verde**  
Coco  
Fenouil, anis, citron confit, pomme verte  
20.00

**Semifreddo**  
**Yogurt, lime, Mango, yuzu, Pepe timut**  
Semifreddo  
Yaourt, citron vert, mangue, yuzu, poivre de timut  
21.00

**Baba'**  
**Vaniglia, speculoos, rhum**  
Babà  
Vanille, spéculoos, rhum  
20.00

**Selezione di formaggi italiani**  
**Sélection de fromages italiens**  
23.00

## MENU QUATTRO ATTIMI

**Amuses-bouches dello Chef**  
Amuses-bouches du Chef

**Animella**  
**Indivia, parmigiano, aglio nero, nocciole**  
Ris de veau  
Endive, parmesan, ail noir, noisette

**Tagliolini**  
**Salsa al burro di tartufo nero melanosporum**  
Tagliolini  
Sauce au beurre de truffe noire melanosporum  
Supp. tartufo fresco/truffe fraîche (5.00/gram.)

**Pollastra di Bresse**  
**Carote, patata confit, kalettes, bernese di gallinacci**  
Poularde de Bresse  
Carottes, pommes de terre confites, kalettes, béarnaise de chanterelles

### PRE DESSERT

**Cocco**  
**Finocchio, anice, limone confit, mela verde**  
Coco  
Fenouil, anis, citron confit, pomme verte

**Mignardises dello Chef**  
Mignardises du Chef  
Cent vingt-neuf francs

Sono disponibili percorsi enologici in abbinamento al menù  
Des itinéraires œnologiques sont disponibles en combinaison avec le menu  
Il menu scelto e da intendersi per tutto il tavolo  
Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table

## MENU CINQUE ATTIMI

**Amuses-bouches dello Chef**  
Amuses-bouches du Chef Capesante

**Trota**  
**Tartufo nero, patata affumicata, pastinaca, caviale di trota**  
Truite  
Truffe noire, pomme de terre fumée, panais, caviar de truite

**Capesante**  
**Pepe uda, daikon confit, pera, aneto**  
Coquilles Saint-Jacques  
Poivre uda, daïkon confit, poire, aneth

**Paccheri**  
**Rana pescatrice, mandorla tostata, sate', olio al timo**  
Paccheri  
Lotte, amande grillée, saté, huile de thym

**Triglia**  
**Cime di rape, caciucco alla chermoula, puntarelle, rapa farcita, rouille**  
Rouget  
Cime di rape, caciucco chermoula, puntarelle, navet farci, rouille

**PRE DESSERT**  
**Cocco**  
**Finocchio, anice, limone confit, mela verde**  
Coco  
Fenouil, anis, citron confit, pomme verte

**Mignardises dello Chef**  
Mignardises du Chef  
Cent quarante-neuf francs

## MENU CHEF EXPERIENCE

**6 portate a ispirazione dello Chef**  
6 plats selon l'inspiration du Chef  
Cent soixante-neuf francs

Sono disponibili percorsi enologici in abbinamento al menù  
Des itinéraires œnologiques sont disponibles en combinaison avec le menu  
Il menu scelto e da intendersi per tutto il tavolo  
Tous nos menus sont servis pour l'ensemble de la table