

Local pumpkin, roasted seed sauce, mushroom oil  
 “The Onion” honey caramelized lard and milk bun  
 Celeriac lasagna, “bolognese”, aged Parmesan  
 Potato risotto, smoked butter, fermented lemon  
 Cabbage 2.0, double chicken jus, oxidised apple  
 Valrhona 70, beetroot, tarragon

Cuttlefish, cardoon, Cervere leeks, lardo  
 Langoustine, carrot, peanut miso, wild rice  
 Bbq bottone, wild sea bass, pho  
 Pasta “risottata”, clams, local white beans  
 Aged market fish, broccoli, fish bone jus  
 Jerusalem artichoke, white chocolate, black banana, caviar

The meeting point between the chef’s creative flair and the  
 exclusivity of a personalised gastronomic experience.

Zucca locale, salsa di semi tostati, olio di funghi

“La Cipolla” bun al latte, lardo e miele

Lasagna di sedano rapa, “bolognese”, Parmigiano stagionato

Patata risottata, burro affumicato, limone nero

Cavolo 2.0, doppio fondo di pollo, mela ossidata

Valrhona 70, barbabietola, dragoncello

Seppia, cardi, porro di Cervere, lardo

Scampo, carota, miso di arachidi, riso selvatico

Bottone alla brace, branzino selvatico, brodo orientale

Pasta risottata, vongole, fagioli bianchi di Val Borbera

escato frollato, broccolo, jus di pesce

Topinambur, cioccolato bianco, banana ossidata, caviale

L'incontro tra la creatività dello chef, i suoi piatti in menu e l'esclusività di un'esperienza personalizzata.