



*Emin Haziri*  
Executive Chef - Emin Haziri

La mia cucina è creativa, osa con la tecnica e con abbinamenti inusuali, per arrivare alla perfezione. Inoltre è sostenibile poiché improntata sulla riduzione degli scarti e la ricerca di fornitori sensibili alle tematiche ambientali.

01. 75 €

### Pre Antipasto

#### Antipasto

Patate, porcini e nasturzio

Potatoes, porcini and nasturtium



#### Primo

Linguina peperone crusco e melanzana affumicata

Linguina Pasta, pepper Crusco and smoked eggplant



#### Secondo

Carciofo alla brace, prezzemolo e Zafferano

Grilled artichoke, parsley and saffron



### Pre Dessert

#### Dolce

Castagne, porcini e sedano rapa

Chestnuts, porcini mushrooms and celeriac



02. 85 €

### Pre antipasto

#### Antipasto

Sgombro, barbabietola, yogurt, caviale e ristretto di pollo

Mackerel, beetroot, yogurt, caviar and chicken paste



#### Primo

Spaghetto, anguilla affumicata e cima di rapa

Spaghetti, smoked eel and turnip top



#### Secondo

Maialino croccante, topinambur e tartufo

Crispy piglet, Jerusalem artichokes and truffle



### Pre dessert

#### Dolce

Uva rossa, Carcadè, miele, meringa e gelato al panettone

Red grapes, Carcadè, honey, meringue

and panettone ice cream



03. 110 €

### Pre antipasto

#### Antipasto

Animella, nocciola, ricci di mare e pomodoro

Sweetbread, hazelnut, sea urchins and tomato



#### Primo

Ravioli ripieni di anatra, fegato d'oca e carcadè

Ravioli stuffed with duck, goose liver and carcadè



Riso, lepre e latte di bufala

Rice, hare and buffalo milk



#### Secondo

Costata di manzo frollata, bernese, cerfoglio e porcini

Dry-aged Rib of beef, bernese, chervil and porcini



### Pre dessert

#### Dolce

Cioccolato, nocciola, salsa mou e gelato al fior di latte

Chocolate, hazelnut, mou sauce and ice cream



Menù vegetariano

Menù viaggio dello chef