





Uovo Morbido

Huevo escalfado envuelto en harina de arroz negro integral *Venere*.
Guarnición de puré de patatas con aroma a trufa, crujientes de jamón
ibérico y puerros

-15€-

(Extra trufa rallada: +8€)

La Nostra Burrata

Queso fresco *burrata* de *Puglia*, crema fría de calabacines con aceite EVO y
cáscara de lima, crumble de pan de tomates *cherry* de Sicilia deshidratados
y orégano ligeramente picante, anchoas del Cantábrico y caviar de
aceitunas negras *Taggiasca*

-16€-

Vitel Tuné, a modo mio

Cubos de ternera cocinada a baja temperatura, ligera salsa templada a base
de mahonesa, atún, alcaparras y anchoas, aire de *Crodino* y polvo de
anchoas del Cantábrico

-15€-

Il Mio Viaggio sull'Etna

Tartare de gambas rojas, almendras crujientes, espuma de tomates *cherry*
de Sicilia aromatizada a la naranja, polvo de pan de tinta de calamar, ajo,
perejil y *parmigiano*

-20€-

Insalata al Mezzo Astice Affumicata

Medio bogavante con toque ahumado, queso fresco *burrata*, tomates *cherry*
de Sicilia y ligera salsa de pesto

-19€-

My Happy Veal

Tartare de solomillo de vaca rubia gallega picada a mano y servida con
carpaccio de foie, huevos de codorniz, crema de queso *Castelmagno*, aceite
balsámico de *Modena*, toque de romero, pan *carasao*

-23€-

(Extra trufa rallada :8€)

Sformato di Carciofi

Soufflé de alcachofas con *fondue* de queso *toma piemontese*, servido con
tartare de *salsiccia* de Bra, trufa rallada y avellanas del Piemonte

-16€-



Riso e Oro

Risotto elaborado con arroz *Carnaroli Acquarello*, azafrán, puntas de trigueros, lámina de oro comestible 24 quilates y toque de regaliz
(Mínimo dos personas, precio por persona)

-Tiempo de espera 20 minutos-

-25€-

Pappardelle Ostriche e Porcini

Pappardelle con ostras Perlas del Mediterráneo, boletus y queso fresco *burrata* de *Puglia*, servidas sobre una crema de col morada, *Katsuobushi* y reducción de salsa de ostras con toque de menta

-25€-

Plin

Ravioles elaborados según la tradición piamontesa, rellenos de carnes rojas y blancas, servidos con crema de queso *Castelmagno*, nueces y salvia crujiente

-19€-

Ravioli Ricotta e Spinaci

Ravioles rellenos de queso *ricotta* de *bufala* y espinacas, servidos con crema de limón, salvia, toque ligero a la pimienta rosa y crujientes de jengibre

-18€-

Tortelli di Burrata

Ravioles rellenos de *burrata* y lima, servidos con *tartare* de gambas rojas del Mediterráneo, perlas de caviar de salmón y caldo templado de crustáceos ligeramente picante

-21€-

Tagliolini al tartufo

Tallarines hechos a mano, con trufa fresca, yema de huevo y queso *Cacio Nerone*

-23€-

La Carbonara

by Davide Bonato

Spaghetti alla chitarra, *guanciale*, aire de queso *pecorino*, huevo cocinado a baja temperatura y *crumble* de carbón y pimienta

-19€-

Tagliatelle al Ragú Bianco Piemontese

Tagliatelle con salsa boloñesa blanca a la piamontesa, crema de calabaza mantuana y tomillo crujiente

-18€-



Bagna Càuda

Bagna càuda piemontesa (salsa templada a base de aceite, ajo y anchoas) servida con *sashimi* de solomillo de vaca rubia gallega, coles de Bruselas, raíces de topinambur, pimientos del piquillo, patatas nuevas al vapor
-25€-

Piccione

Pichón laqueado con *Ratafiá*, servido con puré de apionabo y espinacas salteadas con pasas y piñones
-32€-

Wagyu al punto 54

Vacío de *wagyu* Santa Rosalía cocinado al punto y gratinado con polvo de pan a las hierbas de campo.
Guarnición de trigueros crujientes, crema de ajo negro fermentado, coulis de ribes montado con aceite y mostaza y chips de *parmigiano*
-25€-

Filetto

Solomillo de vaca rubia gallega servido con boletus, crema de queso *robiola tre latti*, reducción de Porto y *guanciaie* crujiente
-28€-

Tonno Rosso

Atún rojo del Mediterráneo en costra de sésamo con juliana de verduras salteadas y vinagreta de vinagre balsámico de *Modena*, salsa de soja y jengibre
-23€-

Baccalá Nero dell'Alaska

Bacalao negro de Alaska marinado en miso, ligera crema de apionabos, timbal de arroz negro integral *Venere* y guisantes
-26€-



Orologio di Formaggi

Tabla de quesos italianos:

Cacio Nerone, Pecorino romano, Taleggio DOP, Gorgonzola de Novara, Castelmagno, Robiola tre latti, servidos con pan especial a la trufa confitada y mermelada de higos

-15€-

Il Nostro Tiramisú

Postre especial de la casa a base de galletas *Pavesini*, café, cacao, huevo y crema de queso fresco *mascarpone*

-8€-

Pannacotta

con perlas de *yuzu* y *coulis* de mango y jengibre

-8€-

Gelato

Helado de avellanas del Piemonte D.O.P

-7€-

Semifreddo al Gianduja

Semifrío al chocolate piamontés *gianduja* con *coulis* de frambuesas

-8€-

Sorbetto

Sorbete de mango y *prosecco*

-7€-

Bunet

Flan de chocolate y *amaretti* con *coulis* dulce de calabaza mantuana

-8€-

Sugerencia de maridaje

Moscato

-4,00€-