



COQUO ERGO SUM

de *Davide Bonato*

Trufa, hija de la Niebla

Crujiente de arroz negro integral *Venere*, *ricotta* de *bufala*, trufa fresca

Le Rouge et le Noir

Carpaccio de sepia en su tinta, caviar cítrico, *crumble* de pan ligeramente picante, *pappa al pomodoro*, perlas de aceite extra virgen

Vitel Tuné

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

Tajarin al Tartufo

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

¡Oh my Duck!

Magret de pato en su salsa con avellanas tostadas, *baby* zanahorias, *dumpling* de muslos de pato aromatizados a la mandarina y azafrán

Intermezzo

Elixir de bergamota, pimienta de Sichuan, apio blanco y jengibre

Tres en raya, para que no te vayas...

Raya a baja temperatura, pan de centeno, caldo de bogavante ligeramente picante aromatizado al *lemongrass* y cilantro

Tu media Naranja

Pre-dessert a sorpresa

Il Dolce Finale...

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

Arrivederci

Petit fours artesanales de la casa

55€/persona