





### Uovo Morbido

Huevo escalfado envuelto en harina de arroz integral *Venere*. Crema de patatas, trufa, boletus, crujientes de jamón ibérico  
-16€-

### Su majestad, el Vitel Tuné

Cubos de ternera de *Wagyu* de Santa Rosalía a baja temperatura, ligera salsa a base de mahonesa, atún, alcaparras, anchoas, aire de *Crodino*, polvo de anchoas del Cantábrico  
-18€-

**Gambas Rojas descansan en shavasana, en una clase de Bikram Yoga**  
Gambas rojas marinadas, vinagreta de crustáceos, pesto de pistacho, gotas de leche de almendras y cítricos  
-18€-

### Medita

*Steak tartare* de solomillo de vaca rubia gallega picada a mano, servida con pan *carasao* y *dashi* de ternera  
(Se aliña en la sala al gusto del cliente)  
-28€-

### Perlas de otoño

*Boletus* dorados en *panco*, mini *mozzarella* de *bufala* envueltas en tocino, tomates *cherry* de *Sicilia* semideshidratados, gotas de mahonesa de calabacines a la lima  
-16€-

### La Bella Cynara

La esencia de la alcachofa servida en tres formas. *En soufflé* con *fondue* de queso *Toma Piemontese*, en *chips* y salteada  
-16€-  
(Sugerencia del chef: añade mollejas de cordero doradas con avellanas, *foie* y reducción de *Barolo Chinato*, 20€)



### Il Riso é Oro

*Risotto* elaborado con arroz *Carnaroli*, azafrán y lámina de oro comestible  
24 quilates

-Mínimo dos personas y a mesa completa, precio por persona-  
(Tiempo de espera, 20 minutos)  
-25€-

### Plin

Ravioles elaborados según la tradición piemontesa, rellenos de carnes rojas y blancas, con crema de queso *Castelmagno*, nueces, salvia crujiente  
-20€-

### Joyitas

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€-

### 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€-

### Tjarin al Tartufo

Tallarines hechos a mano, con trufa fresca, yema de huevo y queso *Cacio Nerone*  
-25€-

### Cappelletto Dumpling

*Cappelletti* estilo *dumpling* rellenos de ibérico, crema de setas del bosque, *shimeji*, *pak-choi* y aire de *Parmigiano Reggiano*  
-20€-



#### Punto 54

Lomo de vaca vieja con maduración de más de 40 días, cocinado al punto y gratinado en polvo de pan a las hierbas de campo. Guarnición de *carpaccio* de puntas de trigueros crujientes, crema de ajo negro fermentado, *coulis* de ribes montado con aceite y mostaza, chips de *Parmigiano Reggiano*

-25€-

#### Punto Menos

Solomillo de vaca rubia gallega en salsa al *Barolo*, puré de patatas y setas del bosque

-28€-

#### Ta-Ta-Ki

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

-25€-

#### Raíces

Raya a baja temperatura, pan de centeno, caldo de bogavante ligeramente picante aromatizado al *lemongrass* y cilantro, topinambur salteado y en *chips*.

-25€-



### Orologio di Formaggi

Nuestra selección de quesos servidos con mermelada de higos y pan especial de la casa tostado

-16€-

---

### Il Nostro Tiramisú

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

-9€-

### Trampantojo

*Pannacotta* de almendras perfumadas al *amaretto Villamassa*, esféricos de chocolate blanco rellenos de semifrío a la naranja y *amaretto*, *crumble* de *caprese*, perlas de aceite extra virgen

-9€-

### *"Lo esencial es invisible a los ojos..."*

Semifrío al chocolate piamontés c con *coulis* de frambuesas y pistacho

-9€-

### *Bunet*

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

-9€-

### *Sugerencia de Maridaje*

Passito di Pantelleria Ben Ryé (vino licoroso dulce)

-7€-