

## ENTRATE

Scaloppa di mango e foie gras d'anatra, frollino piccante	€ 35,00
Cocktail di gamberi	€ 45,00
Ganache di cavolfiore & cavolfiore, brodo di stichelton	€ 38,00

## PRIMI

Maccherone soufflé, ragù alla Bolognese, fonduta di Grana Padano Dop, riserva Combal.Zero 24 mesi	€ 35,00
Risotto allo zafferano, straccetti di mozzarella di bufala e salsa al tartufo nero	€ 35,00

## SECONDI

Pluma di maialino Patanegra Bellota alla caesar salad	€ 48,00
Merluzzo glassato al miso, spaghetti nero croccante e salsa al cocco	€ 45,00
Twin di sogliola e anguilla affumicata, radicchio al vino Sauternes	€ 55,00

## DESSERT

Soufflé, mirtilli e fior di latte	€ 25,00
Mery Marroni	€ 25,00
Gianduia & Arancia	€ 25,00
Fusione a Freddo	€ 30,00
Zuppa di mini cannoli Siciliani, mandorla e caffè <sup>1</sup>	€ 25,00

## COMPOSIT

Degustazione di 4 piatti	€ 130,00
( uguale per tutto il tavolo )	

## VINTAGE

1997 Cyber Eggs	€ 55,00
2001 Carpaccio d'astice, fonduta di gorgonzola e lattuga di mare	€ 45,00
2007 Tataky di Melanzana, Tomatoes Combal Blend <sup>®</sup>	€ 35,00
2002 Risotto, foie gras d'anatra e carciofi	€ 40,00
2009 Rognone al Gin e baby gin tonic	€ 40,00
2000 Lingua di vitello brasata al vino barolo Damilano	€ 45,00
1996 Coda di bue glassata al forno	€ 45,00
2006 Fassona al Camino	€ 60,00