

Acetaia Delizia Estense  
Sassuolo (MO)



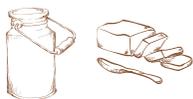
Caffè Carnera  
Milano (MI)



Consorzio Vacche Rosse  
Reggio Emilia



Latteria Soresina  
Soresina (CR)



Mancini Pastificio Agricolo  
Monte San Pietrangeli (FM)



Marco D'Oggiono Prosciutti  
Oggiono (LC)



Molino Pasini  
Marcara (MN)



New Gala Fruit - Mercato Ortofrutticolo  
Milano



Le Selvagge  
Nembro (BG)



Sommariva  
Albenga (SV)



Tartufi Meneghini  
Milano (MI)



Zaccaria  
Salussola (BI)



### **Materia prima con cucina**

Possiamo dirti che cosa abbiamo in menu oggi, ma non quello che ci sarà domani. È il Mercato che lo decide, regalandoci il miglior prodotto del giorno: quello più buono, più fresco. Lavoriamo la materia prima per darle un senso nuovo, senza snaturarne l'essenza. L'ingrediente ci suggerisce il piatto, la nostra gestualità lo esalta alla ricerca della vostra soddisfazione.

### ***Raw material with cuisine***

*We can tell you what we have on the menu today, but not what there will be tomorrow. It's the market that decides, gifting us the best product of the day: the most delicious, the freshest. We work with the raw ingredients to give them a new meaning, without altering their essence. The ingredient suggests the dish, and our techniques enhance it in the pursuit of your satisfaction*

## CARPE DIEM

### Cavolfiore

arrostito, gelato al gorgonzola piccante, arachidi, caramello salato  
*Roasted cauliflower, gorgonzola cheese ice cream, peanuts, salted caramel*  
(5,7)

euro 18,00

### Cappelletti

tartufo nero pregiato, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi  
*Homemade cappelletti, black truffle, Parmigiano cheese*  
(1,3,7)

euro 26,00

### Capesante e mazzancolle

fondente di patate, shitake, puntarelle, fondo di cipolla  
*Scallops, prawn, mashed potatoes, shitake mushrooms, punterelle, onion sauce*  
(2,4,6,7,14)

euro 34,00

### Babà

cremoso agli agrumi, gel di bergamotto, sorbetto di arancia rossa  
*Homemade babà, creamy citrus fruit, bergamot gel, red orange sorbet*  
(1,3,7)

euro 12,00

**euro 75,00**

Abbinamento vini euro 35,00

*Wine pairing euro 35,00*

Tutte le portate del menu possono essere scelte à la carte  
*All courses of the menu can be chosen à la carte*

## RAW

### Uovo

Tuorlo, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe  
*Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread*  
(1,3,7)

euro 20,00

### Riso

Risotto, zafferano, funghi, lumache, salsa gremolada  
*Risotto, saffron, mushrooms, snails, gremolada sauce*  
(7)

euro 24,00

### Tagliata

Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, rucola e pomodorini  
*Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Piennolo tomatoes*

euro 34,00

### Tiramisù al tartufo nero

Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè, tartufo nero pregiato  
*Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee, black truffle*  
(1,3,7)

euro 14,00

**euro 75,00**

Abbinamento vini euro 35,00

*Wine pairing euro 35,00*

Tutte le portate del menu possono essere scelte à la carte  
*All courses of the menu can be chosen à la carte*