



Menù degustazione *Tasting menu*

120 a persona
120 per person

160 a persona vini in abbinamento inclusi
160 per person, including wine pairings

Uovo BIO cremoso
con asparagi verdi salsa olandese e tartufo nero
*Creamy organic egg
with green asparagus, hollandaise sauce and black truffle*

Cuvée Brut Lunae 2018

La Fassona, il Wagyu, la Prussiana
con Topinambur e alici del Mar Cantabrico
*Fassona, Wagyu, or Prussian beef
with Jerusalem artichoke and Cantabrian anchovies*

Mea Rosa, Lunae Bosoni 2022

Risotto alla barbabietola
con gamberi rossi, arancia e verbena
*Beetroot risotto
with red shrimp, orange and verbena*

Numero Chiuso, Lunae Bosoni 2019

Sogliola in crosta di sale
con carciofi, salicornia e patata dauphine
*Salt-crusted sole
with artichokes, samphire and pommes dauphine*

Ciliegiolo, Lunae Bosoni 2022

Filetto di manzo alla Wellington
con jus al Porto Rosso
*Wellington-style beef fillet
with Porto Rosso jus*

Ciliegiolo, Lunae Bosoni 2022

Mousse al pistacchio, fragola e crumble
al pepe del Sichuan
*Pistachio mousse with strawberry and
Sichuan pepper crumble*

Liquore Persichetto, Lunae Bosoni

Acqua e caffè sono compresi nel prezzo.
Il menù degustazione si intende per tutti i commensali
Disponibile a pranzo fino alle ore 13:45 e a cena fino alle ore 21.45

*Menus include complimentary coffee and mineral water.
The tasting menu is for the whole table.
Available at lunch until 1:45pm and at dinner until 9.45pm*

Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill