

ANTIPASTI

Uovo di Selva	26
porcini, salsa al Bitto e tartufo nero (3,5,6,7,8,9,11,12)	
Salmerino Alpino	26
cetriolo in tartare, latte fermentato e sambuco (2,4,5,6,7,8,10,11,12,14)	
Asparago bianco arrostito	25
nocciola del Piemonte e vinaigrette agli agrumi (5,6,7,8,9,10,11,12)	
Gambero dell'Adriatico	34
fondente di patate, rosmarino e bottarga di tonno (2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	
Carpaccio di Blonde d'Aquitaine	30
pomodoro cuore di bue, pesca, mandorla e dragoncello (2,5,6,8,9,10,11,12,13)	

PASTA E RISOTTO

Gnocchetti di patate e grano saraceno	30
pesto di erbe spontanee e yogurt di capra (1,3,5,6,7,8,9,10,11)	
Tubetti	30
glassati al vino rosso, parmigiano e senape selvatica (1,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	
Risotto carnaroli al burro di fieno	32
trota salmonata, limone nero e acetosella (2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	
Fusilloni rigati semola Metodo Massi	35
crema di mandorla, vongole, capperi, caffè e gin Mare (1,2,4,5,6,8,9,11,12,14)	
Bottoni di pasta fresca	35
ripieni di caponata palermitana, burro al cacao, pinoli e olio di fico (1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	

PESCI E CARNI

Filetto di cervo	35
jus alla ciliegia, pepe lungo e indivia belga scottata (5,6,7,8,9,10,11,12,13)	
Pesce spada panato alla palermitana	38
insalatina di finocchi, arancia e cipolla rossa all'agro (1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,12,14)	
Guancia di manzo brasata	32
e purè di patate (5,6,7,8,9,10,11,12,13)	
Lucioperca al vapore	35
senape all'antica, zucchine trombetta marinate e uva (2,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14)	
Melanzana 300°	29
alla parmigiana (2,5,6,7,8,9,10,11,12)	

DESSERT

Torta di rose e sambuco (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)	12
Riso e latte, albicocca fermentata e sorbetto al timo (7)	12
Cannolo palermitano e gelato al pistacchio (1,3,5,6,7,8,11,12,13)	12
Meringa, spuma al Marsala, gelato al cioccolato e mandorla pralinata (1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)	12
Selezione di gelati e sorbetti mantecati al momento (3,6,7,8,12)	12

La mia cucina è italiana: un patrimonio culturale riconosciuto dall'UNESCO, espresso attraverso il territorio. Ogni piatto è il risultato di scelte consapevoli, stagionali e sostenibili, nel segno di rispetto, intensità e identità. Una tradizione che evolve con naturalezza, restando fedele alla propria identità.

Chef Roberto Pirelli