

## AMUSE

### **TARTARA DI SALMONE**

Scottish Salmon tartare, teriyaki mayo,  
green apple and carrot emulsion

-  
*Piero Mancini Vermentino di Gallura,  
Sardinia DOCG 2020*

## ANTIPASTI

### **TORTELLONE DI BACCALA'**

Cod tortellone, Italian Caviar, double cream

-  
*Azienda Vitivinicola Fratelli Natta "La Gambina" Chardonnay,  
Piemonte 2018*

## PRIMI

### **POLPO ALLA GRIGLIA**

Charred Spanish octopus, spiced ceci beans puree, parsley

-  
*Ca'Viola Vilot Dolcetto, Piemonte 2019*

## SECONDI

### **RISOTTO BURRO DI NOCI**

Vialone Nano rice, roasted hazelnut butter, smoked brisket

-  
*Tenuta Santa Maria Valpolicella Ripasso DOC,  
Verona 2016*

## PORTATA PRINCIPALE

### **GUANCIA DI VITELLO BRASATA**

Braised veal cheek, polenta petals, parsnip

-  
*La Poderina Brunello di Montalcino DOCG,  
Toscana 2008*

## DOLCI

### **GELATO ALLA CREMA**

Marzapane disk, vanilla gelato, sea salt,  
saffron cream, mint syrup