

MENU DEGUSTAZIONE



TASTING MENU



Servito esclusivamente per tutto il tavolo / *Served exclusively to the whole table*

---

#### AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DI ANATRA "DUPERIER" AL TORCIONE, *gelée di mele renette e pan brioche alla frutta secca*  
DUCK FOIE GRAS TERRINE, *house made pippin apple jelly with dried fruit studded pan brioche*

BACCALÀ "GIRALDO" MANTECATO, *carciofi Liguri e farinata di ceci di Valentano*  
"GIRALDO" SALTED COD, *Ligurian artichokes and chickpea crepes*

RISOTTO CARNAROLI AL GUAZZETTO DI SEPPIE, *broccoli e olive Taggiasche*  
CARNAROLI RISOTTO WITH CUTTLEFISH, *broccoli and Taggiasche black olives*

SELLA DI AGNELLO IN CROSTA DI GRISSINI, *spinaci e jus di peperoni arrostiti*  
LAMB LOIN IN GRISSINI CRUST, *wilted spinach and roasted red bell pepper jus*

NOCCIOLA PIEMONTE IGP, CAFFÈ ARABICA E CIOCCOLATO FONDENTE  
PIEDMONT HAZELNUTS, ARABICA COFFEE AND DARK CHOCOLATE

#### PICCOLA PASTICCERIA

Cinque portate, vini esclusi - 75

*Five courses, wines not included*

Cinque portate, con cinque vini in abbinamento selezionati dal nostro sommelier - 115

*Five courses with paired wines by our sommelier*

---

Eventuali modifiche apportate ai menu degustazione proposti comportano l'aggiunta di un supplemento  
*Eventual changes to the proposed tasting menus will require a supplement.*