

LA CUCINA DI CONFINE DI MARC LANTERI

FRONTIER CUISINE BY MARC LANTERI

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

AMUSE BOUCHE

CRUDO DI SCAMPI*, *primizie di frutta e fiori al lemon grass*

RAW LANGOUSTINE* TAILS, *first harvest vegetables and flowers with lemon grass*

PUNTE DI ASPARAGI DEL ROERO, *tuorlo bio croccante alla nocciola piemonte igp e Robiola di Roccaverano*

ROERO ASPARAGUS TIPS, *hazelnut studded organic egg yolk and Robiola cheese fondue*

GNOCCHI DI PATATE IN GUAZZETTO DI SCORFANO*, *fave e pesto alla genovese*

POTATO GNOCCHI IN SCORPION FISH* RAGOUT, *broad beans and genovese pesto*

SPAGHETTI DI GRAGNANO "GENTILE", TUMA D'FE, *rafano e pepe bianco*

"GENTILE" GRAGNANO SPAGHETTI, TUMA D'FE, *horseradish and white pepper*

COSTOLETTE DI AGNELLO* IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE *e verdure primaverili*

LAMB* CHOP IN AROMATIC HERB CRUST *with garden vegetable assortment*

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI *con le loro salse e pane integrale*

SELECTION OF ARTISAN CHEESES *accompanied by jams and whole grain bread*

RABARBARO, FRAGOLE E GRANITA AI FIORI DI SAMBUCCO

RHUBARB, STRAWBERRIES AND ELDERFLOWER GRANITA

€ 95,00 sette portate, vini esclusi
seven courses, wines not included

€ 150,00 sette portate, con vini in abbinamento selezionati dal nostro sommelier
seven 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.