



“Teatro Magico”

La Natura intorno a Voi

I fiumi

Il lago

Il mare

Il pascolo

L'orto

La terra

Il bosco

Il mulino

La montagna

Antipasti / Starters

Tartare di manzo[^] / Beef tartare[^]

*Olio e limone, melone marinato con succo di lime,
anice stellato e cannella, fiorone di capra,
polvere di levistico e agrumi, frutto del capperi, fior di sale. 7*

*Oil and lemon, melon marinated with lime juice, star anise and cinnamon,
goat's fiorone, lovage and citrus powder, caper fruit, fleur de sel. 7*

€ 20,00

Di lago estivo / Summer lake

*Cruditè di zucchina, gel di limone, arancia e barbabietola,
tartellette con crema di robiola, salmerino e trota salmonata in carpione,
luccio marinato[^]. 1,4,7,12*

*Zucchini crudités, lemon, orange and beetroot gel, tartlets with robiola cream,
char and salmon trout marinated, marinated pike[^]. 1,4,7,12*

€ 18,00

Pomodoro cuore di bue / Ox heart tomato

*Tzaziki, stracciatella di latte vaccino, acciughe, foglie del capperi,
petali di cipolla rossa all'agro, acqua di pomodoro verde,
perle di patate croccanti. 4,7,12*

*Tzaziki, cow's milk stracciatella, anchovies, caper leaves,
Sour red onion petals, green tomato water, crispy potato pearls. 4,7,12*

€ 18,00

Parmigiana tiepida / Warm Parmigiana

*Zucchine e melanzane, accompagnata da bruschetta di pan brioche,
feta calda, origano e tapenade. 1,3,7*

*Zucchini and eggplant, accompanied by brioche bread bruschetta,
hot feta, oregano and tapenade. 1,3,7*

€ 16,00

I nostri primi - Our first courses

***Riso mantecato, "come una caprese" / Creamed rice, "like a caprese"
burro di montagna Acido, tourbillon di lime kefir e basilico, pomodorini
crudi, mozzarella di bufala affumicata, cipollotto novello croccante. 1,3,7.
Sour mountain butter, lime kefir and basil tourbillon, raw cherry tomatoes,
smoked buffalo mozzarella, crispy spring onion. 1,3,7***

€ 18,00

Bucatini

***Polpo*, passata di pomodori perini, crumble di peperone rosso,
prezzemolo, acciughe e bottarga. 1,4,7
Octopus*, perini tomato puree, red pepper crumble,
parsley, anchovies and bottarga. 1,4,7***

€ 22,00

***Gnocchetti di patate e ricotta / Potato and ricotta gnocchi^
Erbe aromatiche al burro nocciola, crema di latte,
fiori di zucca e tartufo nero estivo^ . 1,3,7
Aromatic herbs with hazelnut butter, milk cream,
zucchini flowers and black summer truffle^ . 1,3,7***

€ 24,00

I nostri primi - Our first courses

Fregola / Rut

***Straccetti di coniglio, i suoi fegatini, pioppini trifolati,
olive verdi, brodo di seitan. 1,9,12***

*Rabbit strips, its livers, sautéed poplars mushrooms,
green olives, seitan broth. 1,9,12*

€ 18,00

Bauletti all'astice* / Lobster bauletti*

***Bisque di crostacei^, salicornia^, fili di peperoncino,
acqua di mare, spirulina, caviale. 1,2,4,6***

*Shellfish bisque^, glasswort^, chili pepper threads,
seawater, spirulina, caviar. 1,2,4,6*

€ 22,00

Crema di pomodoro fredda / Cold tomato cream

Olive taggiasche, olio al basilico e crostini di pane all'aglio rosso. 1,7

Taggiasca olives, basil oil and red garlic bread croutons. 1,7

€ 14,00

I nostri secondi – Second courses

Ceviche di ricciola[^] e gamberi rossi* / Amberjack ceviche[^] and red prawns*
Olio EVO, zeste di arancia bio, pompelmo rosa, lime, pepe del Sichuan e
rosa, melone verde coriandolo servito con sorbetto bitter rosso. 2,3,4,12
EVO oil, organic orange zest, pink grapefruit, lime, Sichuan pepper and rose,
coriander green melon served with red bitter sorbet. 2,3,4,12

€ 26,00

Pesce spada[^] e tonno[^] / Swordfish[^] and tuna[^]
Avvolti in alga nori bruciata, gaspacho di pesche piccantine
e fiori di rugiada. 4
Wrapped in burnt nori seaweed, spicy peach gaspacho and dew flowers. 4

€ 26,00

Controfiletto di manzo / Beef sirloin
Spezie dolci, panzanella, cipolla rossa caramellata
e chutney di mango*. 1,12
Sweet spices, panzanella, caramelized red onion and mango chutney. 1,12*

€ 28,00

I nostri secondi – Second courses

Crepinette di coniglio / Rabbit crepes

Farcia di fegatini, crostini di pane all'aglio, ribes rosso, paprika dolce, miele d'acacia, vellutata di carote e zenzero, morbido di sedano rapa. 1,3,7

Filling of livers, garlic bread croutons, red currants, sweet paprika, acacia honey, carrot and ginger soup, soft celeriac. 1,3,7

€ 24,00

Ratatouille / Warm potato soufflé

Zucchine, carote, porri, melanzane e pomodori. Farinata alla ligure. 7

Zucchini, carrots, leeks, eggplants and tomatoes. Ligurian farinata. 7

€ 20,00

Filetto di Fassona Piemontese scottato / Seared Piedmontese Fassona fillet

Piccola insalata verde, carote, pomodorini, aneto e vinegrette umami. 6,11

Small green salad, carrots, cherry tomatoes, dill and umami vinegrette. 6,11

(secondo disponibilita'/according to availability)

€ 36,00

Dolci / Sweets

Aspic

***Infuso di arance, foglie di Melissa, composta di pesche e fragole,
succo di mela verde.***

*Infusion of oranges, lemon balm leaves, peach and strawberry compote,
green apple juice.*

€ 12,00

Anguria in osmosi / Watermelon in osmosis

***Lime e polvere di sambuco rosso, cialda con mandorle e pistacchi, sorbetto
al limone*. Fiori di sambuco bianco disidratati. 8***

*Lime and red elderberry powder, waffle with almonds and pistachios,
lemon sorbet*. Dehydrated white elderflower. 8*

€ 12,00

Bavarese^ / Apple strudel^

***Vaniglia e tè matcha, cuore di passion fruit, biscotto di frolla sucrée,
velo e gocce di frutti rossi. 1,3,7***

*Vanilla and matcha tea, passion fruit heart, sucrée shortcrust biscuit,
veil and drops of red fruits. 1,3,7*

€ 12,00

Pavlova / Hot dark chocolate

Crema chantilly allo zabajone, lamponi e fragole. 1,3,7

Chantilly cream with zabaglione, raspberries and strawberries. 1,3,7

€ 12,00

Caffè goloso / Delicious coffee

***Caffè shakerato con liquore alla vaniglia,
crema fritta^ e crema fredda^. 1,3,7,12***

Shaken coffee with vanilla liqueur, fried cream^ and cold cream^. 1,3,7,12

€ 12,00

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11,

contrassegnate nel menù con NUMERI DA 1 A 14

1: GLUTINE.

2: CROSTACEI E DERIVATI.

3: UOVA E DERIVATI.

4: PESCE E DERIVATI.

5: ARACHIDI E DERIVATI.

6: SOIA E DERIVATI.

7: LATTE E DERIVATI.

8: FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI.

9: SEDANO E DERIVATI.

10: SENAPE E DERIVATI.

11: SEMI DI SESAMO E DERIVATI.

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LT ESPRESSI COME SO₂.

13: LUPINO E DERIVATI.

14: MOLLUSCHI E DERIVATI.

Our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with Reg. EU 1169/11,

marked in the menu with NUMBERS FROM 1 TO 14

1: GLUTEN

2: CRUSTACEANS AND DERIVATIVES.

3: EGGS AND DERIVATIVES

4: FISH AND DERIVATIVES

5: GROUNDNUTS AND DERIVATIVES

6: SOYA AND SOYA DERIVATIVES

7: MILK AND DERIVATIVES

8: NUTS AND DERIVATIVES

9: CELERY AND DERIVATIVES

10: MUSTARD AND DERIVATIVES

11: SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

12: SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS EXCEEDING 10 MG/KG OR 10 MG/LT EXPRESSED AS SO₂

13: LUPINS AND DERIVATIVES

14: MOLLUSCS AND DERIVATIVES.

*** = Prodotto congelato**

^ = Prodotto abbattuto, il pesce destinato ad esser consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

*** = frozen product**

^ = The product slaughtered means that the fish intended for consumption raw or partially raw has undergone a prior cleaning treatment which complies with the requirements of Reg. CE 853/2004.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu, the customer should communicate to our staff eventual food allergies or intolerances.

Eventuali allergie o intolleranze non anticipatamente segnalate verranno accolte secondo la disponibilità di materie prime in giacenza.

Any allergies or intolerances not reported in advance will be accepted according to the availability of raw materials in stock.

Vogliamo far osservare ai nostri graditi ospiti, che ingredienti come latticini freschi, carne locale e pesce d'acqua dolce, sono parte integrante dell'autenticità dell'esperienza del nostro menu gastronomico.

We want to point out to our welcome guests that ingredients such as fresh dairy products, local meat and freshwater fish are an integral part of the authenticity of the experience of our gastronomic menu.