

MENU



Antipasti / Starters

Saint Jacques: Capasanta* con crema di Patate e Tartufo

Scallop with potatoes cream and truffle

14

VIC Very Important Cow: Tartare di Fassona con Uovo Marinato e Capperi in Fiore

Fassona tartare with marinated egg and capers

12 03 07

Pomo D'Oro: Scrigno di Pomodoro con Mousse di Bufala ed Acciughe del Cantabrico

Tomato with Bufala's mozzarella mousse and anchovies of Cantabrico Sea

07 04 12

Italian Sashimi: Tonno**, Ricciola** e Salmone**

Italian Sashimi: tuna, amberjack, salmon

04 06 11

Lingotto Rosa: Salmone** Marinato a freddo con Vinaigrette di Mango e Affumicatura all'Arancia

Pink ingot: marinated salmon with mango vinaigrette and orange scented smoking

04 06

Primi / First Course

I 4 Angoli: Spaghetti Quadrati alla Barbabietola trattata ad ultrasuoni con Pesto di Pistacchi di Bronte e Cialda di Pecorino

Spaghetti with beetroot, with pistachio pesto and crunchy waffle's pecorino cheese

07 08 01 03

Violet: Risotto con Cavolo Viola, battuto di Scampi Reali* e Stracciatella

Risotto with purple cabbage, royal scampi tartare and Stracciatella cheese

07 02 09 12

Cappellacci: pasta fresca ripieni di Tartufo e Castelmagno con Burro Chiarificato all'Aglio Nero e Vaniglia

Cappellacci stuffed with truffle and Castelmagno cheese, clarified butter with garlic and vanilla

07 01 03

Black Love: Spaghetti Neri con Astice e Pomodorini Confit

Black Spaghetti with lobster and confit tomatoes

01 03 02

Majestic: Ravioli ripieni di Bufala e Basilico, Salsa alla Maggiorana con Passion Fruit, Tartare di Gamberi Rossi* e Lime

Ravioli stuffed with buffalo mozzarella and basil, marjoram and passion fruit sauce, red shrimps tartare with lime

07 01 03 02

MENU



Plateau D'Or Collini:

**Crudité 3 Ostriche Gillardeau, 3 Gamberi Rossi*,
2 Scampi*, 3 Tartufi di Mare**

Raw: 3 gillardeau oysters, 3 red prawns, 3 scampi, 3 sea truffles

14 02

Secondi / Second Course

Skirt Steak: Diaframma alla brace e Funghi Porcini alla brace e Erbe aromatiche

Grilled diaphragm with grilled porcini mushrooms and aromatic herbs

04 09 07

Catalana: Catalana di Astice

Lobster's catalana

02 09 06

Rossi Imperiali: Carabineros* stufati al Rémy Martin, Verdure Croccanti e Maionese al Mojito

Carabineros shrimps stewed with Rémy Martin, crunchy vegetables and mojito's mayonnaise

02 12 03

Polp Art: Polpo* ad ultrasuoni con le sue salse

Octopus with 3 creams

06 04

Dolce / Dessert

Tunnel: Mousse ai tre Cioccolati

Crunchy bread with chocolate mousses

01 07 08

On Fire: Crème Brulée all'Arancia

Orange crème brulée

03 07

L'Esotico: Semifreddo ai Frutti Esotici

Exotic fruits parfait

07 06

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni piatti possono essere preparati con materia prima surgelata, o congelata all'origine, e indicati con l'asterisk. In the absence of finding the fresh products, some products could be frozen and indicated by the asterisk.

**Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Some fresh products of animal origin, as well as fish products served raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853 / 04

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14

Nel rispetto del Regolamento CE 1169/2011 si informa la gentile clientela che in questo esercizio possono essere utilizzati per la preparazione di alcuni alimenti uno o più ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze, il nostro staff è a disposizione per la descrizione delle note. According to the regulation (EU) n°1169/2011 we inform our kind guests that for the preparation of some dishes our restaurant may use one or more substances or products causing allergies or intolerances, please ask our staff for note descriptions.

01 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten

02 Crostacei - Shellfishes

03 Uova - Eggs

04 Pesce - Fish

05 Arachidi - Peanuts

06 Soia - Soy

07 Latte - Milk

08 Frutta a guscio - Walnuts, almonds, etc. ing gluten

09 Sedano - Celery

10 Senape - Mustard

11 Sesamo - Sesame

12 Anidride solforosa e solfiti - Sulfur dioxide, sulfites

13 Lupini - Lupines

14 Molluschi - Molluscs