

2 6 | 1 0 | 2 0 2 3



OPERA
2019 • INGEGNO E CREATIVITÀ

BUONISSIMA
CIBO ARTE BELLEZZA

STEFANO SFORZA CON LUIGI TAGLIENTI IO LUIGI TAGLIENTI

AMUSE BOUCHE

Uovo con ananas cotto nel bbq, tuorlo montato, spuma di zucca | Broccolo, shiso
Sedano rapa, riso nero e senape | Assolutto al Parmigiano | Oliva e cioccolato bianco

Chef Stefano Sforza

TROTA, ENOKI, PORRO

Fagottino di trota, trota marinata, funghi enoki saltati in brodo di funghi e spuma di porro

Chef Stefano Sforza

CAPPUCCINO DI FUNGHI

Nuvola soffiata di champignon al latte di cocco, fegato grasso d'oca e aromaticità

Chef Luigi Taglienti

FUSILLO, MORE, STORIONE

Fusillone cotto in acqua e risottato in un fumetto di storione, more fresche, in crema e in gel

Chef Stefano Sforza

LASAGNA

Sette veli di sfoglia verde, settespezie e un velo di zeste di limone verde

Chef Luigi Taglienti

CONIGLIO IN SALMÌ

Coniglio grigio di Carmagnola farcito di lepre à la Royale,
salsa di lepre e il suo sangue, salsa di coniglio come in salmì

Chef Luigi Taglienti

CIOCCOLATO SALATO, UVA, MANDORLA

Cioccolato fondente salato, sorbetto all'uva fragola,
uva senza semi fresca, cioccolato soffiato e disco croccante di mandorla

Chef Stefano Sforza

PICCOLA PASTICCERIA

Gelée al lampone | Tartelletta alla panna cotta e fichi
Bonèt bianco | Bon bon al cioccolato fondente e frutto della passione

Chef Stefano Sforza

150 euro | 100 euro abbinamento vini