

"L' amore per la vita è anche voglia di mangiarla"

# Il menu

## Be Contemporary

Il riassunto della nostra cucina in 7 passaggi

€ 160 escluse le bevande

€ 110 Abbinamento vini

## Be Classic

Amuse bouche

Alici in incontro tra saor e carpione

Bottoni di olio e lime  
al sugo di cacciucco e polpo arrosto

Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola

Guancia di vitello con salsa di ortiche e curcuma

Crema bruciata con ciliegie, meringhe e mirtilli ghiacciati

Piccola pasticceria

€ 110 escluse le bevande

€ 90 Abbinamento vini

I menu degustazione sono consigliati per l'insieme della tavola

Servizio acque € 5 per ospite

Caffè € 5

## KRUG *experience*

La flûte di Krug Grand Cuvée

€ 40

# La carta

## Entrate calde, fredde ed il pesce

Gamberi di Santa Margherita in due passaggi  
*Illusione di mandorle* € 50

Alici in incontro tra saor e carpione  
*Ostrica, burro e cren* € 35

Ventresca di tonno e dintorni  
*Calamaretti ai carciofi, brodo di morone e involtino d'ocra* € 50

Culatello "Selezione Oro" dell'antica corte Pallavicina  
*Festival di verdure* € 40

## Primi piatti contemporanei

Bottoni di olio e lime  
al sugo di cacciucco e polpo arrosto € 35

**NEW** Spaghetti all'anguilla € 40

Ravioli di arachidi toscane,  
ricci di mare e ristretto di pollo ruspante € 35

Risotto Arlecchino € 35

**NEW** Tagliolini al caviale Royal

*Zuppetta di fragole, cioccolato bianco e Imperial puro sale*  
Manzo piemontese crudo con erbe, srobetto di mandorle e caviale Sevruga € 100

## Le carni

**NEW** Maialino da latte in tre passaggi € 50

Animelle di vitello glassate  
con carciofi, menta e liquirizia € 40

Passione Giapponese: manzo di Kobe  
(minimo due persone) € 90

**NEW** Piccione, capperi, uva americana e "bentornati" grissini bolliti € 50