

## Antipasti

### Incontro

Cappesante alla piastra su crema di zafferano, cialda croccante e caviale Beluga.

Grilled scallops on saffron cream, crispy wafer and Beluga caviar.

1,4,7,14

€ 28,00

### Galiziana

Polpo croccante su purè di patate viola e sferificazione all'aceto balsamico.

Crispy octopus on purple mashed potatoes, spherification with balsamic vinegar.

7,14

€ 28,00

### Piemonte

Tartare di Fassona Piemontese condita con vellutata al tartufo, crema di burrata e ristretto al barolo.

Fassona Piemontese beef tartare topped with truffle cream, Andria burrata and Barolo reduction.

7

€ 28,00

## I piatti di pesce crudo

### Rosso

Carpaccio di gambero rosso Mazara del Vallo, maionese aromatizzata all'aragosta,  
olio evo Ligure e fiori edibili. \*

Mazara del Vallo red prawn carpaccio, Ligurian extra virgin olive oil, edible flowers.

2,3,

€ 28,00

### Degustazione di crudo

Crostacei e molluschi, (secondo pescato del giorno), tartare e ostriche. \*

Shellfish and molluscs (second catch of the day), tartare and oysters.

2,4,14

€ 80,00

## Primi piatti

### Versilia

Spaghetti ai frutti di mare sgusciati, pomodoro fresco e basilico. \*

Spaghetti with shelled seafood, fresh tomatoes and basil

1,4,14

€ 30,00

### Giappone

Gyoza di mazzancolle con curry e scorza di limone e arancia su bisque di Astice, polvere di gambero rosso e cialda di riso. \*

Shrimp gyoza, curry, lemon and orange zest on lobster bisque, red shrimp powder, and rice wafer.

1,2,6,7

€ 30,00

### La vie en Rose

Risotto alle rose rosse e scampi, barbabietola e fonduta di champagne e grana.

Risotto with red roses and scampi, beetroot and champagne and parmesan fondue

2,7

€ 30,00

### Sensazioni

Ravioli di burrata su ristretto al tartufo e le sue scaglie.

Burrata ravioli on a truffle reduction and shavings.

1,7

€ 30,00

## Secondi piatti

### Mediterraneo

Rollé di Branzino cotto al forno con sauté di vongole veraci sgusciate, gamberi, pomodoro confit, olive taggiasche e bottarga di tonno.

Baked sea bass roll with sautéed shelled clams, prawns, confit tomatoes, Taggiasca olives, and tuna bottarga.

<sup>2,4,14</sup>  
€ 55,00

### Caprese

Medaglione di aragosta al vapore, pomodoro fresco, basilico e olio all'aglio.

Steamed lobster medallion, fresh tomato, basil, and garlic oil.

<sup>2</sup>  
€ 80,00

### Pesce al forno

Pesce al forno secondo pescato del giorno con verdure.

Minimo per 2 persone

Baked fish, second course of the day's catch, with vegetables

<sup>4</sup>  
€ 7,00 al hg

### Rossini

#### “Signature Plate”

Filetto di manzo chateaubriand, scaloppa di foie gras, ristretto di Pedro Ximénez, tartufo, purè di patate e verdure saltate.

Chateaubriand beef fillet, foie gras escalope, Pedro Ximénez reduction, truffle, mashed potatoes and sautéed vegetables.

<sup>1,7</sup>  
€ 60,00

## La Griglia

Barbecue meat

Manzetta Prussiana “T-Bone”	Polonia	€ 8,00 al hg
Wagyu di controfiletto “Kamiciku A5”	Giappone	€ 60,00 al hg
Vacca Simmenthal <i>Khül</i> “T-Bone”	Baviera	€ 13,00 al hg
Controfiletto di Black Angus Nebraska	USA	€ 9,00 al hg

“Le Carni vengono servite con contorno”

Consultare il foglio degli allergeni

## Menu degustazione

Tasting menu

### Sapori

5 portate

5 courses

€ 150,00

Con degustazione di 3 vini € 200,00 (With wine paring)

### Itinerario

8 portate

8 courses

€ 230,00

Con degustazione di 4 vini € 300,00 (With wine paring)

### Viaggio con henri

13 portate

13 courses

€ 350,00

Con degustazione di 6 vini € 500,00 (With wine paring)

Un'esperienza immersiva che include la preparazione di un piatto in cucina insieme allo Chef.

An immersive experience including the preparation of one dish in the kitchen alongside the Chef.

I menu degustazione sono compresi di,

Acqua, dolce e caffè

Minimo per 2 persone o per il tavolo intero

Tasting menus include,

Water, dessert and coffee

Minimum for 2 people or for the entire table

*“Amore, Famiglia, Cucina.  
Tre ingredienti che  
Insieme fanno casa”*

*Con mia Moglie Monica  
è quello che vorremmo trasmettere  
ai nostri ospiti.*

*Henri*