

Piselli, menta, midollo

“La Cipolla” bun al latte, lardo e miele

Plin, ricotta di capra, aglio orsino, fiori

Patata risottata, burro affumicato, limone nero

Cavolo 2.0, doppio fondo di pollo, pera ossidata

Nocciole, Valrhona 80, albicocca

Fave, trota, erbe primaverili

Ricciola, condimenti tartara, tuorlo affumicato, agrumi

Raviolo di scampo ligure, finocchio, carpione

Risotto ortiche, vongole, polline locale, bergamotto

Storione, asparagi bianchi, beurre blanc

Rabarbaro, crema, Earl Grey

L'incontro tra la creatività dello chef, i suoi piatti in menu e l'esclusività di un'esperienza personalizzata

Pea, mint, marrow

“The Onion” milk bun, lard and honey

Plin, sheep ricotta, wild garlic, flowers

Potato risotto, smoked butter, fermented lemon

Cabbage 2.0, double chicken jus, oxidised pear

Hazelnuts, Valrhona 80, apricot

Broad bean, trout, spring herbs

Amberjack, tartare condiments, smoked yolk, citrus

Ligurian langoustine raviolo, fennel, carpione

Nettle risotto, clams, local pollen, bergamot

Sturgeon, white asparagus, beurre blanc

Rhubarb, custard, Earl Grey

The meeting point between the chef’s creative flair and the exclusivity of a personalised gastronomic experience.