

Menù degustazione

Tasting Menù

Menù “Scopriteci”

Quattro portate ad euro 60,00

Menu “Discover us” | Four courses at 60 euros



Menù “Conosceteci”

Sei portate ad euro 75,00

Menu “Get to know us” | Six courses at 75 euros



***Il menù può essere accompagnato con tre tipologie di vino,
da noi selezionato, abbinati alle portate euro 8,00 a calice***
*Each menu can be accompanied by a selection of 3 different wines,
chosen by us, combined to the courses at 8 euros a glass*



E’ gradito che tutti i commensali possano scegliere il Menù Degustazione
It is desirable for the whole table to choose the Tasting menu

***Al fine di soddisfare al meglio ogni esigenza, chiediamo di informare il nostro staff
su eventuali allergie o intolleranze alimentari***

*In order to satisfy all individual needs, we would be grateful if you could inform
our staff of any allergy or food intolerance*

Alcuni prodotti sono trattati con l’abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)
Some products are treated with blast chilling (according to regulations CE no.825/04)



MATTEO
— RISTORANTE —

Antipasti Starters

Uovo croccante, spuma al parmigiano, gel agli asparagi

Crispy egg, parmesan foam, asparagus jelly

euro 15,00

Carciofo, maionese al bergamotto, liquirizia

Artichoke, bergamot mayonnaise, licorice

euro 16,00



Coniglio, verdure in agro, maionese di albicocche

Rabbit, sour vegetables, apricot mayonnaise

euro 17,00

Sapido di Fassone, yogurt, rafano, bagna càuda

Piedmontese Fassone beef tartare, yoghurt, rafano, anchovies and garlic

“bagna cauda” sauce

euro 18,00

Anguilla, bisque di scampi, lamponi

Eel, scampi bisque, raspberries

euro 19,00

Triglia di scoglio, crema di melanzana, frutto della passione

Red mullet, aubergine cream, passion fruit

€ 17,00

Selezione di formaggi

Cheese selection

euro 13,00

Primi piatti First courses

Raviolo di coniglio, funghi porcini, prezzemolo, Vermouth

Rabbit raviolo, porcini mushrooms, parlsey, Vermouth

euro 17,00

Conchiglie, crema all'uovo, crumble di verdure

Pasta shells, egg cream, vegetable crumble

euro 16,00

Risotto, cavolo nero, mela, croccante di tapinambur

Risotto, black kale, apple, crispy Jerusalem artichoke

Euro 16,00

Pàche, vongole, basilico, mandorle

Pàche pasta, clams, creamed basil and almonds

euro 18,00

Tagliolini, crema di cavolfiore, acciuga del Cantabrico, pane croccante

Tagliolini with creamed cauliflower, Cantabrian anchovies, crispy bread

euro 17,00

Gnocchi, sedano, scampi, pancetta croccante

Potato dumpling, creamed celery, scampi, crispy pancetta

euro 18,00

Secondi piatti Main courses

Guancia di iberico mirtillo e aneto

Black Iberian pig cheeks, blueberries and dill
euro 22,00

Petto d'anatra con il suo ristretto, ananas glassata

Duck breast, its juice, glazed pineapple
euro 23,00

Cubotto di maialino da latte con riduzione di agrumi

Suckling pig cube with citrus fruit reduction
euro 23,00

Filetto di baccalà, emulsione ai ricci di mare

Salt cod fillet, sea urchin emulsion
euro 23,00

Rombo chiodato, mela verde, miso, zenzero

Turbot, green apple, miso, ginger
euro 23,00

Ombrina porri, estratto al prezzemolo, mandorla

euro 23,00

Dessert

Autunno

Marroni, pere e caramello
Marrons, pears and caramel
euro 9,00

Gianduiotto

Cre moso, pralinato mandorle e cocco, confit frutto della passione
Cre moso, almond and coconut praline, passionfruit confit
euro 9,00

Pecan

Pecan e arancia, ganache montata fondente Valrhona pera fava Tonka
Pecan and orange cremoso, Valrhona chocolate ganache, pear, Tonka bean
euro 9,00

Morbido alla nocciola

Soft sponge with hazelnut
euro 9,00

Ciocomango

Choco-mango
euro 9,00