

Menù degustazione

Tasting Menù

Menù Classico

Quattro portate ad euro 70,00

Four courses at 70 euros



Menù Mano libera

Sei portate ad euro 80,00

Six courses at 80 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, rabarbaro, rosmarino

Crispy egg, rhubarb, rosemary

euro 16,00

Zucca Hokkaido in tre consistenze, curry, cagliata di mandorle

Three textures of Hokkaido pumpkin, curry, almond curd

euro 17,00

Coniglio croccante, cavolfiore e Vermouth

Crispy rabbit, cauliflower, and Vermouth

euro 18,00

Sapido di Fassone, yogurt, rafano, bagna càuda

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

“bagna cauda” sauce

euro 18,00

Scorfano, asparago, crema di latte alla senape

Red fish, asparagus, mustard milk cream

euro 19,00

Cannolo croccante, gambero in salsa, mela, sedano

Crispy cannolo, prawn with sauce, apple, celery

euro 18,00

Selezione di formaggi

Cheese selection

euro 13,00

Primi piatti First courses

Tortello, sedano rapa, Seirass del Fen

*Tortello filled pasta, celeriac, Seirass del Fen cheese
euro 19,00*

Fusillone, pesto alle mandorle, fave, lime, spuma d'olive

*Fusillone pasta, almond pesto, broad beans, lime, olive foam
euro 18,00*

Riso, basilico, pesca, barbabietola

*Rice, basil, peach, beetroot
Euro 18,00*

Rigatone, seppia, rabarbaro, zafferano

*Rigatone pasta, cuttlefish, rhubarb, saffron
euro 18,00*

Tagliolini, porri, pane tostato, bottarga

*Tagliolini, leeks, toasted bread, bottarga roe
euro 18,00*

Gnocchi ripieni, 'nduja, gamberi, fumetto ai crostacei

*Filled potato dumplings, spicy 'nduja pork sausage, prawns, shellfish fumet
euro 19,00*

Secondi piatti Main courses

Guancia di iberico mirtillo e aneto

Black Iberian pig cheeks, blueberries and dill

euro 26,00

Petto di faraona, salsa agli anacardi, piselli, fondo cottura

Guinea fowl breast, cashew sauce, peas, cooking base

euro 27,00

Cubotto di maialino da latte con riduzione di agrumi

Suckling pig cube with citrus fruit reduction

euro 25,00

Filetto di baccalà, emulsione ai ricci di mare

Salt cod fillet, sea urchin emulsion

euro 28,00

Rombo chiodato, mela verde, miso, zenzero

Turbot, green apple, miso, ginger

euro 26,00

Morone arrostito, fondente di peperone, patate

Black ruff fish, peppers fondent, potatoes

euro 29,00

Dessert

Monaco & Licorice

Crema catalana, provolone del Monaco, liquirizia
Catalan Cream, Provolone del Monaco cheese, licorice
euro 12,00

Gianduiotto

Cremoso, pralinato mandorle e cocco, confit frutto della passione
Cremoso, almond and coconut praline, passionfruit confit
euro 12,00

Natura Essenziale

**Cremoso al fondente, ispirazione alle mandorle,
capperi, lime, gelato all'olio d'oliva**
*Dark chocolate fondente, almond inspiration,
capers, lime, olive oil ice cream*
euro 12,00

Fior di fragola

**Mousse alle mandorle, crema di pistacchio,
gelato al basilico, meringhette**
Almond mousse, pistachio cream, basil ice cream, little meringues
euro 14,00

Morbido alla nocciola

Soft sponge with hazelnut
euro 12,00