



## PROJECT

LABORATORIO CREATIVO 2025  
CREATIVE LAB OF 2025

BARBABIETOLA, PANNA ACIDA E CAVIALE  
BEETROOT, SOUR CREAM AND CAVIAR

CETRIOLO DI MARE IN SALSA VERDE  
SEA CUCUMBER IN GREEN SAUCE

CROSTINO DI CAVOLO NERO  
BLACK CABBAGE CROUTON

ANIMELLA IN STILE MUGNAIA E ANICE  
SWEETBREAD IN "MUGNAIA" STYLE AND ANIS

PANE, "MIELE" E BURRO  
BREAD, "HONEY" AND BUTTER

RAVIOLO, LIEVITO, PATATE E CIPOLLE  
RAVIOLI PASTA, YEAST, POTATOES AND ONIONS

"PASTA, BURRO E PARMIGIANO", CEDRO E POLLINE  
"PASTA WITH BUTTER AND PARMESAN CHEESE" CITRUS AND POLLEN

MERLUZZO, MELE, CIME DI RAPA E RAFANO  
CODFISH, APPLE, TURNIP TOPS AND HORSE RADISH

MAIALE, CLEMENTINE E SENAPE  
PORK, CLEMENTINES AND MUSTARD

FEGATO GRASSO E "PASSITO"  
FOIE GRAS AND "PASSITO"

MONTE BIANCO  
MONT BLANC

€ 210

(BEVANDE ESCLUSE - BEVERAGE NOT INCLUDED)

IL MENU È PENSATO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO ED HA VALIDITÀ STAGIONALE  
THE SAME MENU IS MEANT FOR ALL THE TABLE'S GUESTS AND IT IS VALID ONLY FOR THE CURRENT SEASON

EXECUTIVE CHEF ANDREA ANTONINI