

Benvenuto dello Chef - Il raccolto

Spugna soffice al mais, burro montato alla nocciola e una goccia di
sciroppo d'acero invecchiato

Antipasto - Terra e Radici

Cardoncello "scaloppato" inciso, arrostito e laccato con fondo vegetale, spuma
di patate dolci e mirtilli rossi interi in osmosi all'aceto di mele

Primo - Il Ringraziamento Italiano

Risotto Acquerello alla zucca arrostita, gocce di fondo bruno di pollo lucido
e finitura con tuorlo marinato grattugiato.

Secondo - Tacchino Contemporaneo

Ballotine di petto di tacchino avvolta in crépinette, cotta a bassa
temperatura e rigenerata al burro nocciola. Ripieno di pane, castagne e timo

Contorni - Per tutto il Tavolo

Purea di patate dolci lavorata al burro nocciola, crumble salato alle noci pecan
e pepe nero, spuma sapida fiammeggiata al cannello.

Haricots verts croccanti, spuma calda ai funghi porcini e anelli di scalogno in pastella.

Cavolini di Bruxelles arrostiti e laccati allo sciroppo d'acero e fondo bruno,
polvere di guancia e nocciole tonde gentili tostate.

Dessert - Pecan e Zucca

Frolla all'olio EVO, namelaka alla zucca e spezie autunnali, noci pecan sabbiate
e gelato al latte di bufala



Chef's welcome - The Harvest

Fluffy corn sponge cake, whipped hazelnut butter and a single drop of aged maple syrup

Starters - Roots and Earth

Seared king oyster mushroom, cross-hatched and glazed with a vegetable jus reduction, sweet potato mousse and cranberries in apple cider vinegar osmosis

First course - Italian Thanksgiving

Acquerello risotto with roasted pumpkin, droplets of glossy chicken jus, and a finish of grated cured egg yolk

Main course - Contemporary Turkey

Turkey breast ballotine wrapped in caul fat, slow-cooked and finished in brown butter. Stuffed with bread, chestnuts, and thyme.

Sides - For the Table

Brown-butter sweet potato purée, savory pecan and black pepper crumble, torch-fired savory foam.

Crisp haricots verts, warm porcini mushroom foam, and battered shallot rings. Maple syrup and brown stock-glazed roasted Brussels sprouts, guanciale dust, and toasted hazelnuts.

Dessert - Pecan and Pumpkin

EVO oil shortcrust pastry, pumpkin and autumn spice namelaka, candied pecans, and buffalo milk gelato.