

La rivoluzione è servita

Appassionato coltivatore di bellezza, lo chef Giovanni Cerroni propone piatti rivoluzionari, che riprendono l'essenza della tradizione gastronomica e la reinventano con eleganza e raffinatezza creando contrasti unici.

La cucina di Cerroni mira a valorizzare il territorio ed esaltarne le sue peculiarità, utilizzando prodotti rigorosamente biologici e sostenibili, nel completo rispetto della stagionalità.

In questo modo, i suoi piatti diventano il perfetto ponte tra passato e futuro, pronti ad accompagnare i commensali in un viaggio alla scoperta dell'inaspettato, dando vita ad un'esperienza all'insegna dei ricordi e delle emozioni.

Accomodatevi, la rivoluzione è servita.

Revolution is served

A cultivator of both beauty and passion, chef Giovanni Cerroni proposes revolutionary dishes which capture the essence of traditional gastronomy now reinvented and enhanced with elegance and refinement.

Cerroni's cuisine celebrates the territory and its unique character while using strictly organic, sustainable and seasonal ingredients.

His dishes create a bridge that links the past to the future, guiding diners along a journey of discovery, a unique culinary experience filled with memories and emotions.

Please take a seat, and enjoy a gourmet revolution..



SUPER IO

Menu degustazione 5 portate

5 Courses tasting menu

Fungo, levistico e radice di prezzemolo

Mushroom, lovage and parsley root

Cavolfiore, mandorla e latticello

Cauliflower, almond and buttermilk

Cappelletto al topinambur, carciofi e limone nero

Sunchoke cappelletti, artichokes and black lime

Ombrina, funghi e porro

Croaker, mushrooms and leek

Pera...no waste!

Pear...no waste!

Euro 95,00 a persona

Euro 95,00 per person



IO

Menu degustazione 7 portate
7 Courses tasting menu

Fungo, levistico e radice di prezzemolo

Mushroom, lovage and parsley root

Cavolfiore, mandorla e latticello

Cauliflower, almond and buttermilk

Cappelletti al topinambur, carciofi e limone nero

Sunchoke cappelletti, artichokes and black lime

Risotto alle ostriche affumicate e shiso

Smoked oyster and shiso risotto

Ombrina, funghi e porro

Croaker, mushrooms and leek

Agnello, verza e patate

Lamb, savoy cabbage and potatoes

Pera...no waste!

Pear...no waste!

Euro 125,00 a persona

Euro 125,00 per person



ES

Menu degustazione 9 portate

9 Courses tasting menu

Fungo, levistico e radice di prezzemolo

Mushroom, lovage and parsley root

Cavolfiore, mandorla e latticello

Cauliflower, almond and buttermilk

Seppia, ricci e bergamotto

Cuttlefish, sea urchins and bergamot

Cappelletti al topinambur, carciofi e limone nero

Sunchoke cappelletti, artichokes and black lime

Risotto alle ostriche affumicate e shiso

Smoked oyster and shiso risotto

Ombrina, funghi e porro

Croaker, mushrooms and leek

Agnello, verza e patate

Lamb, savoy cabbage and potatoes

Pera...no waste!

Pear...no waste!

Foie gras, cioccolato e lampone

Foie gras, chocolate and raspberry

Euro 155,00 a persona

Euro 155,00 per person



Abbinamento Vini

Wine Pairing

“Super IO”

5 calici

€ 48,00 per persona

“IO”

7 calici

€ 75,00 per persona

“ES”

9 calici

€ 90,00 per persona

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 –

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”:

We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, could contain ingredients or adjuvants considered allergens:

01 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)*

02 - Soia e prodotti a base di soia / *Soy and soy-based products*

03 - Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and peanut-based products*

04 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / *Sesame seeds and products based on sesame*

05 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / *Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)*

06 - Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products containing mustard*

07 - Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products based on celery*

08 - Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupins and products from lupins*

09 - Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and egg products*

10 - Latte e prodotti a base di latte / *Milk and products made from milk*

11 - Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and products from fish*

12 - Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Molluscs and products from shellfish*

13 - Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and products from shellfish*

14 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / *Sulphites at concentrations greater than 10mg/kg*