

Antipasti  
*Hors D'œuvres*

Pensando Van Gogh:

Patata dolce all'assenzio con piccole verdurine autunnali, crema di zucca e tartufo

*Thinking Van Gogh:*

*Sweet potato with absinthe and small autumn vegetables, pumpkin and truffle cream*

€ 28



Rosso d'uovo marinato, crema di parmigiano stravecchio e radicchio con riduzione di mosto di Cesanese  
*Marinated egg yolk, cream of extra-aged parmesan cheese and red chicory with reduction of Cesanese must*

€ 22



Seppie scottate, croccante merlettato al nero con maionese di pomodoro e cavolo cappuccio

*Seared cuttlefish, with a squid ink wafer with tomato mayonnaise and cabbage*

€ 28



Variazione di pesce:

Tartare di tonno di Carloforte e purea di avocado,  
Brandade di baccalà al latte con briciole di taggiasche,  
Gambero rosso con burrata e caviale pressato

*Fish variation:*

*Carloforte tuna tartare and avocado purée,  
Salt-cod brandade with "taggiasche" olives crumbs,  
Red shrimp with burrata cheese, pressed caviar*

€ 38



Charcuterie selezione Minerva  
*Plate of Charcuterie Minerva selection*

€ 30



Filetto di storione bianco marinato e scottato su salsa di Franciacorta Oltrepò Pavese e aglio nero fermentato  
*Fillet of white sturgeon marinated and seared on Franciacorta Oltrepò Pavese sauce and fermented black garlic*

€ 40