



# DIALOGUE

SOMETHING TO DRINK ABOUT

CUCINA

## LE NOSTRE CRUDITÀ

**GAMBERO ROSSO cat. I (gigante)  
DI MAZARA DEL VALLO / 8 € - pz**

**GAMBERO VIOLA cat. I (gigante)  
DI MAZARA DEL VALLO / 8 € - pz**

**CARABINEROS / 25 €**

*Gambero Imperiale*

**CARPACCIO DI BRANZINO / 15 €**

*Branzino con arancia e sesamo - 100gr*

## CAVIALE

**SIBERIAN CLASSIC / 50 €**

*Il caviale Siberian Classic si ottiene dallo storione siberiano, una specie di dimensioni medie che popolava i fiumi della Siberia e il bacino del Lago Baikal. Servono circa 8 anni per ottenere questo caviale, da molti paragonato al più celebre Osietra - 30gr*

**SEVRUGA IMPERIAL / 70 €**

*Il caviale Sevruga Imperial è il caviale della tradizione per eccellenza, un uovo delle dimensioni ridotte carico del finissimo aroma che la ha reso famoso in tutto il Mondo, il più popolare tra gli esperti e i cultori. Si ottiene dallo storione Stellato, pesce un tempo molto abbondante nel Mar Nero, Mar Caspio e Mar D'Azov.- 30gr*

**BELUGA SIBERIAN / 90 €**

*Un'esclusiva, il caviale Beluga Siberian racchiude le caratteristiche uniche dello storione Beluga e dello storione Siberiano. Servono almeno 15 anni per la maturazione di questo caviale che beneficia dell'incrocio unico tra le due specie Huso e huso e Aciper baerii e permette di ottenere le uova burrose e di grandi dimensioni tipiche del Beluga e la texture decisa di Siberiano - 30gr*

## **TARTARE**

**TARTARE DI SALMONE / 15 €**

*Salmone marinato in salsa ponzu - 120gr*

**BATTUTA DI FASSONA**

**PIEMONTESE / 18 €**

*Con stracciatella di bufala, tartufo nero, pomodorini confit - 160gr*

## **TAGLIERI**

**CARPACCIO DI BISONTE**

**AFFUMICATO - 100gr / 18 €**

*per 2 persone*

**SPECK D'OCA - 80gr / 16 €**

*per 2 persone*

**CULATELLO DI ZIBELLO FAMIGLIA**

**SPIGAROLI - 100gr / 25 €**

*per 2 persone*

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP**

**+ STRACCIATELLA DI BUFALA / 16€**

*per 2 persone*

**SELEZIONE SPIGAROLI / 22 €**

*per 2 persone*

*Salame Antico, Spalla cotta, Culatello di Zibello, Lardo magro di razze antiche*

**JAMÓN IBÉRICO ETICHETTA NERA**

**"70 mesi" - 100gr / 25 €**

**FOIE GRAS D'OCA - 40gr / 18 €**

*Con pan brioche e salsa di fichi*

## I NOSTRI PIATTI

### TATAKI DI SALMONE / 20 €

*marinato in barbabietola e sesamo bianco - 180gr.*

### GNOCCHETTI AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO / 15 €

*180gr.*

### PIOVRA ALLA PAPRIKA CON CREMA DI PATATE / 22 €

*240gr*

### BRANZINO CON OLIVE, POMODORINI E LIMONE / 20 €

*180gr*

### FILETTO DI CERVO CON CREMA DI SEDANO RAPA / 25 €

*200gr*

### FILETTO DI VITELLO, PORCINI, TARTUFO E CREMA DI PATATE / 25 €

*200gr*

### INSALATA DI ORZO CON VERDURE E ZAFFERANO / 12 €

*180gr*

## FORMAGGI

### CHEESE TASTING / 25 €

*ROSY - L'affinamento nel vino e nelle vinacce selezionate di Moscato rosa dona al formaggio una colorazione violacea alla crosta e caratteristici profumi floreali e di vino. La struttura si presenta elastica con aromi di rose e cannella.*

*LORD - L'affinamento all'interno di botti di whisky scozzesi dona al formaggio aromi torbati e di malto. La struttura si presenta compatta e solubile.*

*BERGLAGREIN - L'affinamento nel vino e nelle vinacce di Lagrein dona al formaggio una particolare consistenza elastica e friabile e caratteristici profumi di vino.*

*GOLDEN - L'affinamento con vinacce d'uva passa, oltre ad agire sulla texture del formaggio rendendola più burrosa e solubile, dona piacevoli profumi fruttati e note dolci con punte acide che sgrassano il palato e armonizzano il sapore smorzando la piccantezza.*

## **BURRATA CAMPANA / 15 €**

*Con pomodori secchi, olive taggiasche, alici del Mar Cantabrico*

## **STRAVECCHIO RISERVA**

### **ERBORINATO 2018 / 16 €**

*Ventiquattro mesi di affinatura caratterizzata dalla proliferazione di varie muffe naturali di intenso colore verde, arancio (da cui prende colore l'etichetta) e bianca. Questa coltre vellutata ricopre interamente la forma che, dopo qualche mese, viene messa sottovuoto per altri 12 mesi così da far permeare all'interno dei pori naturali della scorza una spiccata nota erborinata tipica dei blue cheese. Il risultato di questi mesi è un formaggio accessibile ai palati curiosi senza eccedere nella complicatezza di un sapore troppo forte.*

## **DOLCI**

### **CHEESECAKE CON MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO / 8 €**

### **TIRAMISÙ AL PISTACCHIO / 8 €**

### **FLAN AL CIOCOLATO CON MOUSSE AL LAMPONE / 8 €**