

DISEGNO



Sequenza di Piemonte / Piedmont Serie

Acciuga al verde
'Al verde' anchovies
Tumin
Tumin
Millefoglie di lingua
Tongue millefeuille
Diversamente tonnato
Differently tonnato
Antipasto piemontese
Piedmont starte

Trota e carpione

Pickled trout

Mole di Mole

Mole of Mole

Carnaroli in verde

Carnaroli 'in verde'

Agnolotti 'ai 3 arrosti'

Three roast gravy Agnolotti

Elementi di agnello

Lamb elements

Time-laps Dolce di Piemonte

Sweet Time_laps from Piedmont

Yogurt e limone
Yogurt and lemon
La Tirà
La Tirà
Soufflè gianduia e zabaione
Soufflè gianduia e zabaione

€110

SCATTO

RITRATTO



Sequenza di mare / Sea Serie

Ostrica, lardo, caviale
Oyster, lard, caviar
Insalata di mare
Sea food salad
Scampo in saor
In saor langoustine
Nigiri di ricciola
Amberjack nigiri
Polpo e chorizo
Octopus and chorizo

Pensiero vegetale

Vegetable thought

Spaghettone, burro e miso

Spaghettone, butter, miso

Costardi's Condensed Archivio Gustativo

Costardi's Condensed Archivio Gustativo

Anguilla, carota e nori

Eel, carrot, nori

Piccione a la royale di ciliegie

Pigeon and cherries 'a la royale' style

Istantanee Vegetali Dolci

Sweet vegetable pics

Cetriolo e prugnette
Cucumber and plums
Pompelmo rosa, basilico, mandorla
Pink grapefruit, basil, almond
Banana, mais, arachide
Banana, corn, peanut

€140

DAL MARTEDI AL SABATO / FROM TUESDAY TO SATURDAY

12:30-14:30 / 19:30-22:00

DOMENICA / SUNDAY

12:30-14:30

LUNEDI CHIUSO / MONDAY CLOSED

CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE

RESERVATION IS RECOMMENDED

PAESAGGIO



À la carte

Trota e Carpione

Pickled trout

Vitello tonnato

Veal tonnato

Insalata di mare

Sea food salad

Pensiero vegetale

Vegetable thought

Plin 'ai 3 arrosti'

Three roast gravy Agnolotti

Carnaroli in verde

Carnaroli in verde

Costardi's Condensed Archivio Gustativo

Costardi's Condensed Archivio Gustativo

Spaghettone burro e miso

Spaghettone, butter and miso

Anguilla, carota e nori

Eel, carrot and nori

Elementi di agnello

Lamb elements

Ombrina, caviale e champagne

Croaker, caviar and champagne

Guancia, yuzu, sakè e pak choi

Cheek, yuzu, sakè and pak choi

Due piatti €85 / Tre piatti €110

2 courses

3 courses

