

Antipasti

Terra

<i>Scaloppa di foie-gras* in crosta di cereali, purea di nocciole Piemonte, funghi shimeij, sorbetto Granny-Smith</i>	€ 33,00
<i>Lumache* di Cherasco al lard pistá</i>	€ 22,00
<i>Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese, maionese leggera al curry Madras, giardino di primizie e germogli</i>	€ 28,00
<i>Uovo 64° , pasta Kataifi, asparagi cotti e crudi, patata e tartufo nero</i>	€ 22,00

Mare

<i>Calamaretti* ripieni, cavolo nero, mais, brodo di pomodori datterini confit</i>	€ 22,00
<i>Tartare di tonno* rosso, cetriolo, finocchietto, Tropea, capperi, acciughe e maionese di mango</i>	€ 26,00
<i>Polipo scottato, purea di ceci cenere di rosmarino e croccante di polipo</i>	€ 22,00
<i>Carbonara di calamari*</i>	€ 22,00
<i>Scampo* imperiale, raviolo trasparente, variazioni di passion fruit</i>	€ 38,00

Primi piatti

***Spaghetti di Gragnano, colatura, alici,
broccoli e peperonicino*** € 18,00

Cappelletti di capretto in brodo di porri € 18,00

***Ravioli di foie-gras, riduzione al sidro,
gel di mela e caviale di balsamico*** € 22,00

***Passatina di fagiolo Risina, garganelli, gamberi* rossi
di Porto Santo Spirito*** € 24,00

***Tagliolini, lenticchie di Castelluccio,
triglie* di scoglio*** € 18,00

***Riso, peperone, pistacchio di Bronte e
gamberi* viola di Porto Santo Spirito*** € 22,00

Secondi piatti

<i>Kubo di fassona Piemontese, carbone di melanzane, miele e liquirizia, soja edamame e patate soffiate</i>	€ 28,00
<i>Filetto di Garronese, spuma di patate viola, Pak choi e brodo di polline</i>	€ 30,00
<i>Controfiletto d'agnello semplicemente rosolato in panatura di prezzemolo, tartina al parmigiano stagionato e olive, fricasea di legumi</i>	€ 28,00
<i>Nocette di capriolo, sciroppo d'acero, frutti rossi e verdure di stagione</i>	€ 33,00
<i>Purple duck (anatra Mulard)</i>	€ 28,00
<i>Carbonaro* dell'Alaska cotto a vapore, curry, zucchine e levistico</i>	€ 33,00
<i>Selezione di formaggi al carrello</i>	€ 14,00

Degustazione del territorio

Galette di polenta rustica al sale affumicato

Tseurachétaye con verza all'agretto di lamponi

Tartrà, fonduta di Fontina d'alpeggio alla lavanda

Ravioli del plin

*Lombetto di Marcassin, vellutata di patate alla nocciola
delle Langhe e pancetta d'Arnad*

Dessert

€ 45,00

La scelta del menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo

Coperto e servizio € 3,00

Preghiamo i Signori Clienti di fare presente eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione. Per consultare la lista degli allergeni, si prega di chiedere al personale di sala.

In base alle normative europee (UE reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici vengono da noi bonificati, le paste fresche all'uovo ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura in negativo.

Dessert

Démi-cuit al cioccolato "Guanaja grand- crù 70%", crema inglese e coulis al lampone € 12,00

Semifreddo al torrone, crema al caffè € 12,00

Strudel di mele renette, bacche di Goji, "Digestif", salsa alla cannella € 12,00

Babà al rum € 12,00

Zabaione all'assenzio con gelato € 12,00

Crêpes all'arancia "sauce suzette" e julienne confit € 12,00