

## ANTIPASTI

Scampi solo conditi, gelato salato alla mandorla e melograno

Totanetti scottati, carciofi di Albenga e limone candito

Anguilla caramellata al vino rosso, pere e polenta bianca grezza

Patata arrotolata e arrostita, fegato grasso e tuorlo d'uovo

Crudi di carne

Insalata di piccione, radicchio, rabarbaro e fegato grasso affumicato

▪

## PRIMI PIATTI

Risotto mantecato con le fave, intingolo di coniglio

L'uovo in pasta, ricotta, borragine, asparagi e schiuma al burro

Due ravioli in due servizi

Al pesto liquido, patate e fagiolini / al Blu del Moncenisio, pere e mandorle

Crema di piselli, cappesante, gnocchi di riso e tartufo nero

Tortelli di acciuga, zuppa di burrata, peperoni tostati e pane

▪

## SECONDI PIATTI

Maiolino croccante, mela cotogna e scalogni

Manza leggermente speziata, cavolfiore, gelatina di pomodoro e zenzero

Anatra all' arancia e rhum agricolo Demoiseau

Agnello in cottura lenta, carciofi, menta e crema fritta

Pesce cotto all'extravergine, verdure nuove e gelato di oliva Taggiasca

## D A S E M P R E I N C A R T A

Il Fassone "dalla testa ai piedi"

Baccalà fritto alla birra Le Baladin, melanzane e condimento leggero all'acciuga

Agnolotti al sugo di arrosto o semplicemente al fumo

Lasagna di verdure e burrata al pesto leggero

Costata di manza, midollo, pinoli e tatin di cipolla

▪

### SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

Affinati da Franco Parola - Casa del Parmigiano, Saluzzo -  
Annamaria Bono - Bono Formaggi, Canale -

▪

### IL DEGUSTAZIONE " Sorpresa "

Servito per un tavolo completo

Sei portate dalla carta e dal mercato del giorno

▪

### IL DEGUSTAZIONE " i Classici "

Servito per un tavolo completo

Il Fassone "dalla testa ai piedi"

Agnolotti ai tre arrosti serviti semplicemente al fumo, brodo in tazza

Costata di manza, midollo, pinoli e tatin di cipolla

Sformato al gianduia, salsa di menta

▪