

ANTIPASTI

- Verdure e frutta marinata
25-
Porcini cotti in succo di stinco, anice stellato
30-
Gambero viola solo condito, pomodoro e mandorla
38-
Triglia fritta, il suo ristretto
35-
Coniglio al "dolce brusco"
25-

PIATTI DI DECISO ELEGANTE CARATTERE

- Insalata di lumache, prezzemolo e mela verde
25-
Foie gras arrosto e pere
25-
Il Fassone "dalla testa ai piedi"
28-
Finanziera
28-

PRIMI PIATTI

- Spaghettoni aglio, olio, peperoncino, seppie e mustardele
28-
Gnocchi "Al ragù" crudo
20-
Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo
20-
Riso, ginepro e lepre
22-
Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala
20-

PESCE

- Rombo, porcini e prosciutto crudo di Cuneo
38-
Calamaretti, crema di patate, limone candito e lattuga di mare
35-

CARNE

- Maiale e melanzane in carpione
34-
Capriolo, frutta fresca e cacao fermentato
34-
Costata di vitella cotta sulla brace di ciliegio, servita rosa
34-

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

- 5 assaggi 16-
8 assaggi 22-

▪

IL NOSTRO PERCORSO

- 90-
8 portate ispirate alla carta e al mercato del giorno

- Degustazione di vini abbinati
50-
5 calici

Il nostro percorso si intende servito per un intero tavolo

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze.
Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido
della temperatura di - 18 (ai sensi del Reg. CE n 852/04).

