

ANTIPASTI

Verdure e frutta marinata

25-

Rosa di Gorizia come un vitello tonnato

25-

Gambero viola solo condito, limone e insalata affumicata

38-

Triglia fritta, il suo ristretto

35-

Coniglio al "dolce brusco"

25-

PIATTI DI DECISO ELEGANTE CARATTERE

Anguilla cotta in aceto di pesche di vigna

25-

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, fagioli bianchi di Pigna e prosciutto crudo di Cuneo

38-

Calamaretti, crema di patate, limone candito e lattuga di mare

35-

CARNE

Maiale e cavolfiore 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).