

## ANTIPASTI

- Verdure e frutta marinata  
25-  
Carciofo al verde, salsa Bernese  
25-  
Gambero viola solo condito, mandorle e pomodori  
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 fragole  
25-  
Il Fassone "dalla testa ai piedi"  
28-  
Finanziera  
28-

## PRIMI PIATTI

- Spaghettoni ai ricci, pompelmo rosa e agretti  
28-  
Ravioli di pomodoro Cuore di bue, vaniglia, pecorino e guanciale  
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 melanzana in carpione  
34-  
Daino, uva, whisky torbato 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).