

ANTIPASTI

Verdure e frutta marinata

25-

Porcino, fondo vegetale, anice

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 fiore di zucca

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, trombette e prosciutto crudo di Cuneo

38-

Calamari, 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

95-

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).