

## **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

22-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo

22-

Riso, ginepro e lepre

22-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

22-

## **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

35-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato

35-

Costata di vitella cotta sulla brace di ciliegio, servita rosa

35-

## **SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI**

5 assaggi 16-

8 assaggi 22-

▪

## **IL NOSTRO PERCORSO**

100-

8 portate ispirate alla carta e al mercato del giorno

Degustazione di vini abbinati

55-

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).