

ANTIPASTI

Verdure e frutta marinata
25-

Porcino, fondo vegetale, anice
25-

Scampo, mela verde e mandorla
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 Madernassa
25-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"
28-

Finanziera
28-

PRIMI PIATTI

Spaghettoni, bagna cauda, seppia e peperone crusco
28-

Gnocco ripieno di finferli, salsiccia di Bra e salsa italiana
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, burro bianco e carciofo
38-

Calamaretti, crema di patate, limone candito e lattuga di mare
35-

CARNE

Manza in lenta cottura, cavolfiore e rafano
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
5 calici
55-

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 a -18°(ai sensi del Reg. CE n 852/04)