

ANTIPASTI

Verdure e frutta marinata

25-

Cardo gobbo di Nizza al latte, nocciola e acciuga

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, cipollotto, pomodoro Marinda e gamberi viola

28-

Gnocchi ripieni di Roccaverano, cavolo nero, cumino e caviale di limone

22-

Plin al sugo di arrosto

22-

Riso, ginepro e lepre

22-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

22-

Ravioli al fumo "Limited edition"

(arrosto di Bue di Carrù e consommé ai finocchi)

22-

PESCE

Rombo, burro bianco e carciofo
38-

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

CARNE

Piccione, pane, tartufo nero e lattuga
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)