

LA CARTA ALL'ENOTECA

Scampo solo condito, carciofo e mandorla
38-

Verdure e frutta marinata
30-

Insalata di lumache, rane croccanti, prezzemolo, levistico e mela verde
30-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"
30-

Finanziera
30-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo
25-

Pescatrice, guazzetto, bottoni di mascarpone e zafferano
28-

Risotto mantecato al ginepro e lepre
25-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala
25-

Calamari scottati, fagioli di Pigna, verdure croccanti e caviale di aringa
38-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato
38.-

Agnello alla brace, limoni salati e foglie di capperi
38-

Selezione di formaggi artigianali

5 assaggi
16-

8 assaggi
22-

Sformato al gianduja, gelato di menta
16-

Latte, polenta e zabaione
16-

Soufflè di agrumi e vaniglia
servito per 2 persone
30-

Gelati e sorbetti mantecati all'antica
12-

LA DEGUSTAZIONE ALL'ENOTECA

8 portate ispirate al mercato del giorno
120-

Il nostro percorso si intende servito per un intero tavolo

I piatti del menù degustazione possono essere serviti alla carta

Entrate

Trota fario, beurre blanc e broccolo fiolaro
35-

Cialda di mandorle, Bue grasso di Carrù, puntarelle e ricci di mare
20-

Cardo gobbo di Nizza, acciughe, nocciola, tuberi e radici
30-

Uovo e fegato grasso di faraona, patata e bordolese
22-

Raviolo di cappone di Morozzo e cappone di mare
25-

Vitella in pan brioche, fieno di Maggio
38-

Limone assoluto
16-

*Se lo gradite è possibile sostituire il primo , il secondo ed il dolce con:
(serviti minimo per 2 persone)*

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

Daino, whisky torbato, cacao fermentato

Soufflè di agrumi e vaniglia

Degustazione di vini abbinati

6 calici
60-

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)