

LA CARTA ALL'ENOTECA

Scampo solo condito, carciofo e mandorla
38-

Verdure e frutta marinata
30-

Anguilla fumè, pomodorini del piennolo, erbe diverse e mela cotogna
35-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"
30-

Finanziera
30-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo
25-

Spaghettone, aglio, olio, peperoncino, seppie e mustardele
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-

Vitella cotta al giusto rosa, rafano e midollo
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

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-

Tuberi, radici, acciuga e nocciola

30-

Uovo e fegato grasso di faraona, patata e bordolese

22-

Raviolo di cappone di Morozzo e cappone di mare

25-

Piccione alla brace, mole madre

40-

Mandarino tardivo, arachidi e zafferano

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)