

LA CARTA ALL'ENOTECA

Gamberi rosa del Mar Ligure solo conditi, trombette, pistacchi e pesca bianca

38-

Verdure e frutta marinata

30-

Ricciola alla brace, lumachine di mare e il suo fondo cremoso

38-

Il Fassone "dalla testa ai piedi"

35-

Finanziera

30-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo

25-

Ravioli di pomodoro Cuore di Bue, pecorino, guanciaie e vaniglia

30-

Risotto mantecato al limone bruciato e garusoli

30-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

25-

Calamari scottati, romanesco e bagna cauda leggera

38-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato

38-

Vitella cotta al giusto rosa, rafano e midollo

38-

Animella di vitello glassata, agrumi, carote e curry

38-

Selezione di formaggi artigianali

5 assaggi

16-

8 assaggi

22-

Sformato al gianduja, gelato di menta

16-

Noce, mascarpone e santoreggia

16-

Soufflè di agrumi e vaniglia

servito per 2 persone

30-

Gelato da latte di alpeggio al caramello salato, pop corn

12-

Sorbetto di uva fragola

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

Pescatrice, 'nduja e radicchio
38-

Verdure e frutta marinata
30-

Funghi del momento
30-

Panino di fegato grasso, rucola e fragole
20-

Tagliatelle "di caccia", tartufo nero
28-

Filetto di pecora, kefir e paprika
38-

Fico alla brace, mandorla e latte di bufala
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)