

LA CARTA ALL'ENOTECA

Gamberi rosa del Mar Ligure solo conditi, insalata rosa di Gorizia al vapore e melograno

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-

Animella e anguilla

30-

Plin al sugo di arrosto o semplicemente al fumo

28-

Ravioli di fagiano

28-

Risotto mantecato al ginepro e lepre

28-

Ravioli quadrati di faraona rifiniti al Marsala

28-

Calamari scottati, fagioli di Pigna e puntarelle

38-

Daino, uva, whisky torbato e cacao fermentato

38-

Vitella cotta al giusto rosa, salsa Rossini

38-

Selezione di formaggi artigianali

5 assaggi

16-

8 assaggi

22-

Sformato al gianduja, gelato di menta

16-

Sfoglia cioccolato chuni e limone

16-

Soufflè di agrumi e vaniglia

servito per 2 persone

30-

Gelato da latte di alpeggio al caramello salato, pop corn

12-

Sorbetto di mandarino di Ciaculli

12-

LA DEGUSTAZIONE ALL'ENOTECA

130-

Il nostro percorso si intende servito per un intero tavolo

I piatti del menù degustazione possono essere serviti alla carta

Entrate

Moscardino scottato, ceci e fondo di costine
35-

Bue di Carrù riposato nelle vinacce, miso di pane
30-

Carciofo croccante, pecorino e menta
30-

Panino di fegato grasso, clementine e semi di lino
18-

Tortelli di topinambur, il suo fondo leggermente piccante
28-

Cappone di Morozzo in crosta
38-

Zucca, castagna e vaniglia
16-

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

Risotto mantecato al ginepro e lepre

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)