

Menu Degustazione

MILLEFOGLIE CROCCANTE AI SEMI DI LINO
CON VERDURE COTTE E CRUDE SU CREMA D'AVOCADO

TARTARE DI GAMBERI, SQUACQUERONE, PESCHE ARROSTITE E BASILICO

TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, RABARBARO E LAMPONI, PAN BRIOCHE

RISOTTO ALLE ORTICHE, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, POLVERE DI LAMPONE

TRANCIO DI BACCALÀ CON PASTINACA, PEPERONI E OLIVE TAGGIASCHE

SUPREMA DI PICCIONE ARROSTO, ALETTA FRITTA, COSCIA RIPIENA,
VERDURE CROCCANTI, SALSA ALLA FAVA DI CACAO E RHUM

SORBETTO ALL'ALBICOCCA, SPUGNA DI CIOCCOLATO E CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUJA

€ 90,00

Menu del Territorio

ANIMELLE DI VITELLO CROCCANTI, SPUMA DI FUNGHI PORCINI, PATATE E SPINACI

LASAGNETTA CON RAGÙ AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO, QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE

PESCA, LAMPONI, MANDORLE E GELATO ALLA CREMA

€ 60,00

** I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE*

Menu di Mare

RICCIOLA MARINATA, PANE FRITTO, SALSA TAMARINDO E ZUCCHINE

GNOCCHI DI PATATE, CAPESANTE, CREMA DI CORALLO, PISTACCHIO E BIETOLA

SALMONE, SALSA AL PEPE VERDE E LATTUGA ALLA BRACE

MOJITO RIVISITATO

€ 70,00

Menu Vegeteriano

ZUPPA FREDDA DI MANDORLE DOLCI, UVA, AGLIO E PANE

SPAGHETTI AFFUMICATI, SALSA DI PECORINO, PEPE TIMUT, ESTRATTO DI RAPA ROSSA E ARANCIO

RATATOUILLE DI VERDURE

BAVARESE AL CAFFÈ, CARDAMOMO E VANIGLIA

€ 40,00

* I MENÙ DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE

Antipasti

MILLEFOGLIE CROCCANTE AI SEMI DI LINO CON VERDURE COTTE E CRUDE SU CREMA D'AVOCADO

€ 14,00

ZUPPA FREDDA DI MANDORLE DOLCI, UVA, AGLIO E PANE

€ 15,00

BATTUTA DI MANZO DEL TERRITORIO, CREMA D'UOVO E TARTUFO NERO ESTIVO

€ 24,00

RICCIOLA MARINATA, PANE FRITTO, SALSA TAMARINDO E ZUCCHINE

€ 25,00

TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA, RABBARO E LAMPONI, PAN BRIOCHE

€ 25,00

TARTARE DI GAMBERI, SQUACQUERONE, PESCHE ARROSTITE E BASILICO

€ 27,00

Primi

AGNOLOTTI CON SQUACQUERONE, PESTO DI FAGIOLINI E MANDORLE, FIORI DI ZUCCA

€ 20,00

LASAGNETTA CON RAGÙ TAGLIATO AL COLTELLO E FONDUTA DI PECORINO

€ 20,00

SPAGHETTI AFFUMICATI, SALSA DI PECORINO, PEPE TIMUT, ESTRATTO DI RAPA ROSSA E ARANCIO

€ 20,00

RISOTTO ALLE ORTICHE, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, POLVERE DI LAMPONE

€ 22,00

PASSATELLI CON FUNGHI FINFERLI, VONGOLE E STRIDOLI

€ 25,00

GNOCCHI DI PATATE, CAPESANTE, CREMA DI CORALLO, PISTACCHIO E BIETOLA

€ 28,00

Secondi

RATATOUILLE DI VERDURE

€ 18,00

ANIMELLE DI VITELLO CROCCANTI, SPUMA DI FUNGHI PORCINI, PATATE E SPINACI

€ 25,00

DEGUSTAZIONE DI MANZO GRIGLIATO DEL TERRITORIO CON QUATTRO SALSE E QUATTRO VERDURE

€ 26,00

SALMONE, SALSA AL PEPE VERDE E LATTUGA ALLA BRACE

€ 28,00

SUPREMA DI PICCIONE ARROSTO, ALETTA FRITTA, COSCIA RIPIENA,
VERDURE CROCCANTI, SALSA ALLA FAVA DI CACAO E RHUM

€ 28,00

TRANCIO DI BACCALÀ CON PASTINACA, PEPERONI E OLIVE TAGGIASCHE

€ 30,00

Formaggi

SERVITI CON CONFETTURE E MIELE

PICCOLA DEGUSTAZIONE (3 TIPI)

€ 8,00

MEDIA DEGUSTAZIONE (6 TIPI)

€ 14,00

DEGUSTAZIONE COMPLETA (9 TIPI)

€ 18,00

ATTENZIONE: LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, SONO A DISPOSIZIONE DAL PERSONALE DI SERVIZIO SU RICHIESTA.

COPERTO € 3,00