



menu

Capesante scottate

riduzione di peperone giallo e curcuma
foglia e polvere di capperi, pesto di prezzemolo e croccante al nero

Crema di patate e limone

aringa affumicata e il suo caviale, pomodoro secco e colori vegetali
crostino di farina di segale bio macinata a pietra naturale

Carnaroli "Tenuta Castello" biologico pilato a pietra

Castelmagno d'alpeggio, polvere di pere Abate, pepe timut e nocciola delle Langhe

Pancia di maiale speziata

da maiali allevati nei masi dell'Alto Adige
patate schiacciate, verza e tartufo nero pregiato

Cannolo siciliano con crema cheesecake,

cioccolato fondente, zenzero candito e cannella
gelato alla liquirizia "Amarelli"

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI SI PREGA DI COMUNICARLO IN MODO DA VERIFICARE GLI INGREDIENTI CONTENUTI NELLE PREPARAZIONI. IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI POSSONO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI TUTTO IL PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO CH E TALVOLTA PROPONIAMO VIENE PREVENTIVAMENTE BONIFICATO SECONDO LA NORMATIVA.

I MENÙ PROPOSTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI: GRANO - SEGALE - ORZO - AVENA - FARRO - KAMUT - CROSTACEI - UOVA - PESCE - ARACHIDI - SOIA - LATTE - LATTOSIO - MANDORLE - NOCCIOLE - NOCI - PISTACCHI - SEDANO - SENAPE - SESAMO - ANIDRIDE SOLFOROSA - SOLFITI - LUPINI - MOLLUSCHI.

Menu degustazione € 70,00

PREZZI ALLA CARTA

Capasante scottate, peperone e curcuma, capperi, prezzemolo e pane al nero € 15,00

Crema di patate e limone, aringa affumicata, pomodoro, colori e crostino di segale ... € 14,00

Riso Carnaroli , Castelmagno d'alpeggio, polvere di pere, pepe timut e nocciola € 16,00

Secondi a scelta

◦ Pancia di maiale speziata, patate schiacciate, verza e tartufo nero umbro € 27,00

◦ Tartare di fassona piemontese, tartufo nero e broccolo di Torbole € 30,00

◦ Controfiletto di manzo del Nebraska allevato a pascolo e sali pregiati € 30,00

◦ Degustazione di salmone affumicato Upstream "Gold Edition" € 30,00

Dolci a scelta € 10,00

◦ Mousse di castagne nostrane, cachi, meringa e gelato alla mandorla di Noto

◦ Semifreddo alle noci tostate e caramello alla vaniglia del Madagascar

◦ Cannolo siciliano, crema cheesecake, zenzero candito e gelato alla liquirizia Amarelli

◦ Mele caramellate, pinoli e uvetta, frolla e gelato alla cannella

◦ Degustazione dei cioccolati fondenti Domori (si consiglia in abbinamento brandy, rum ...)

Piccola pasticceria € 15,00

Pane fatto in casa con farine biologiche macinate a pietra naturale Mulino Marino ... € 10,00

Aperitivo Metodo Classico € 6,00

Acqua € 3,00

Caffè € 2,00

Il nostro ristorante propone un percorso degustazione fisso a cinque portate all'interno del quale è possibile scegliere tra una piccola selezione di secondi e dessert. Un solo menu, fresco e dinamico, che periodicamente rinnova l'offerta a seconda della stagionalità e reperibilità dei prodotti.

Scegliendo il menu degustazione per tutto il tavolo il tempo di attesa risulterà più scorrevole, un'occasione inoltre per sperimentare e assaporare la nostra cucina nella sua forma migliore.

Tuttavia, qualora l'intero menu dovesse risultare troppo impegnativo, è possibile optare per le singole portate, in questo caso verranno applicati i prezzi alla carta sopra indicati.