



menu degustazione

€ 85,00

### **BENVENUTI DELLA CUCINA**

SFOGLIE CROCCANTI CURCUMA E SESAMO NERO  
PANE FATTO IN CASA CON FARINE BIO MULINO MARINO

BACCALÀ IN TEMPURA DI CANAPA E RAFANO  
SPAGHETTONE SOFFIATO, GORGONZOLA E PEPE  
SPUGNA E TAGGHIASCHE  
CECE BIO DI SPELLO E AGLIO NERO

### **CAROTA GLASSATA, ROBIOLA DI ROCCAVERANO**

LARDO CROCCANTE DI PATANEGRA E CHIPS DI CAVOLO NERO

### **CAPESANTE, CAPPERI, PEPERONE GIALLO e CURCUMA**

PANE AL NERO, CAPPERI E PESTO DI CAVOLO RICCIO

### **CARNAROLI BIOLOGICO TENUTA CASTELLO AL LIMONE**

GAMBERO ROSSO, CAVOLVIORE E PAPRIKA

### **PICCIONE GLASSATO, SHERRY E FOIE GRAS**

POLENTA DI PATATE TARTUFATA

### **NUVOLA DI NOCCIOLA**

LIME, MERINGA E GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE

### **PICCOLA PASTICCERIA**

menu degustazione con 3 portate a vostra scelta, pane, benvenuti e piccola pasticceria inclusi € 70,00

aperitivo metodo classico € 7,00   acqua €3,00   caffè € 2,00

## secondi a scelta

### PICCIONE GLASSATO, SHERRY E FOIE GRAS

POLENTA DI PATATE TARTUFATA

### SALMONE PURO SCOTTATO

COLORI VEGETALI, SOIA E INSALATA DI FINOCCHIO

### CONTROFILETTO DI AGNELLO

WHISKY, SEDANORAPA, CREMA ACIDA E CAVOLO CAPPUCCIO ALLA PIASTRA

## dolci a scelta

### NUVOLA DI NOCCIOLA

LIME, MERINGA e GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE

### MOUSSE DI CASTAGNE NOSTRANE

CACHI, CASTAGNA CANDITA E GELATO AL PINOLO

LAMINA DI CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA

### DEGUSTAZIONE DEI CIOCCOLATI FONDENTI DOMORI

IN ABBINAMENTO CONSIGLIAMO I NOSTRI DISTILLATI . . .

### I FORMAGGI CON LE MOSTARDE FATTE IN CASA

*Robiola di Roccaverano, caprino alla cenere "Sainte Maure",*

*Comte' stagionatura 14 mesi, blu di San Magno e pecorino di Filiano*

CONSIGLIAMO IN ABBINAMENTO LE NOSTRE PROPOSTE DI VINI AL CALICE

Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione, in modo tale da verificare le materie prime utilizzate e potervi proporre la soluzione più indicata.

Alcuni prodotti acquistati freschi all'origine, possono essere conservati mediante sottovuoto e abbattimento a -20°C. Gli alimenti come carne e pesce destinati al consumo a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventivo con abbattimento a -20° conforme alla normativa.

I menù proposti possono contenere allergeni, è disponibile una copia del menu con tutti i dettagli in merito, se necessario rivolgersi al personale in sala.