



menu degustazione

€ 85,00

BENVENUTI DELLA CUCINA

GRISSINI STIRATI A MANO

PANE FATTO IN CASA CON FARINE BIO MACINATE A PIETRA DI MULINO MARINO

ZUCCA E CERVO MARINATO

ROBIOLA DI ROCCAVERANO, ACCIUGA E PEPERONE, PISTACCHIO E SEMI

TEST SENSORIALE

BURRO SALATO DI NORMANDIA - ERBE AROMATICHE - PEPE E RAPA - CURCUMA E

LIMONE - BURRO PIZZA - NERO DI SEPPIA E FUMO - ACCIUGA DEL CANTABRICO

TEMPURA DI ALICI DI LAMPARA

MAIONESI SPEZIATE E RADICCHI DI STAGIONE

PASSATA DI CECI BIO DI SPELLO E GAMBERO ROSSO

AGLIO NERO DI VOGHIERA E LARDO DI MAIALE NERO DI PARMA

CARNAROLI, ZUCCA E CALAMARI

RISO BIO TENUTA CASTELLO, ZUCCA NOSTRANA E CALAMARETTI SPILLO PUGLIESI

PICCIONE ARROSTITO E IL SUO PETTO APPENA SCOTTATO

MASALA, SHERRY E LEVISTICO

NUVOLA DI NOCCIOLA

LIME, MERINGA E GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE

PICCOLA PASTICCERIA

menu 3 portate

€ 75,00

3 PORTATE A VOSTRA SCELTA CON UN SECONDO.

PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI

Aperitivo metodo classico € 8,00 acqua €4,00 caffè € 2,00

secondi a scelta

UOVO MORBIDO BIOLOGICO DI MASO AL SOLE

FONDUTA VALDOSTANA, TARTUFO NERO UMBRO, SPUGNA GIALLA

PICCIONE ARROSTITO E IL SUO PETTO APPENA SCOTTATO

MASALA, SHERRY E LEVISTICO

GUANCIA DI MANZO BRASATA

POLENTA DI MAIS BIOLOGICO E BARBABIETOLA AFFUMICATA

dolci a scelta

TIRAMISÙ ESPRESSO

SAVOIARDO MORBIDO, CAFFÈ ESPRESSO, CREMA INGLESE E GELATO AL CAFFÈ

SFERA MENTA E CIOCCOLATO

FONDENTE DOMORI E MENTA DELL'ORTO

MOUSSE DI CASTAGNE NOSTRANE "DEI ORTI"

MARRON GLACÉ, CACHI E GELATO ALLA VANIGLIA DI TAHITI
CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA

I FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

Caprino Goaserle di Capriz, Comté 14 mesi, Blu della Lessinia,
Pecorino di Filiano, Blu di San Magno

IN ABBINAMENTO AI FORMAGGI LE NOSTRE PROPOSTE DI VINI AL CALICE

particolarmente indicati: il Vin Jaune o "vino giallo" dello Jura francese, vino da meditazione, secco, molto intenso e dallo stile ossidativo; per chi ama l'abbinamento dolce Dàron di Eugenio Rosi, un marzemino da uve stramature, sottoposte a leggero appassimento, affinato in legno di ciliegio per tre anni, dolce ma non troppo, con la particolarità di una sottile trama tannica.

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. Per eventuali allergie, intolleranze o qualora non fossero graditi alcuni ingredienti, chiediamo cortesemente di comunicarlo al momento della prenotazione al fine di 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.