

NOTE AVVOLGENTI
E SFUMATURE
RAFFINATE DI SAPORI
SEDUCENTI,
IN UNA PROPOSTA
DI PORTATE
ELEGANTI CAPACI
DI ACCAREZZARE
I SENSI. UN MENÙ
DI PRESTIGIO IDEATO
PER UN'ESPERIENZA
ENOGASTRONOMICA
APPAGANTE
E SORPRENDENTE.

MENÙ DEGUSTAZIONE SETTE PORTATE

Noci di capesante con sugo leggero
di datterino rosso, polvere di olive nere
e sbriciolo di tarallo alle mandorle

Tartare di vitello, sfoglia croccante di riso
allo zafferano, maionese al profumo
di tartufo e cipolla rossa

Fusilloni cotti nella bisque di triglie,
il suo filetto scottato all'aglio nero
di "Cordoba" al profumo di finocchietto

Gnocchi di patate, salvia,
spuma di gorgonzola D.O.P., nocciole
del Piemonte e guanciale croccante

Filetto di branzino alla "Wellington"
con funghi glassati salsa di soia
e asparagi verdi

Filetto di manzo di Fassona piemontese
su indivia brasata e salsa ai 5 pepi

Dessert della casa

€ 90,00 per persona senza bevande

€ 110,00 per persona con vini a calice
(per tutto il tavolo)

Abbinamento 5 calici di vino
€ 45,00 (Min. 2 pers.)

MENÙ DEGUSTAZIONE À LA MODA DELLO CHEF

Quattro portate

€ 65,00 per persona senza bevande
(Min. 2 pers.)

Abbinamento 4 calici di vino
€ 35,00 (Min. 2 pers.)

ANTIPASTI

Lavarello in carpione, le sue verdure
in agrodolce e mostarda di senape

€ 23,00

Noci di capesante con sugo leggero
di datterino rosso, polvere di olive nere
e sbriciolo di tarallo alle mandorle

€ 25,00

Tartare di vitello, sfoglia croccante di riso
allo zafferano, maionese al profumo
di tartufo e cipolla rossa

€ 28,00

Croccantino di "Cassoeula alla milanese"
zabaione salato alla menta e limone candito

€ 24,00

Melanzana alla "Parmigiana" con sfoglie
di pane croccante e crema di basilico

€ 22,00

PRIMI

Vialone nano in risotto mantecato con ricotta di bufala al limone e salmone norvegese leggermente affumicato

€ 25,00

Fusilloni cotti nella bisque di triglie, il suo filetto scottato all'aglio nero di "Cordoba" al profumo di finocchietto

€ 28,00

Ravioli ripieni con coniglio brasato, la sua salsa al profumo di erbe aromatiche

€ 26,00

Gnocchi di patate, salvia, spuma di gorgonzola D.O.P., nocciole del Piemonte e guanciale croccante

€ 24,00

Spaghettoni ai tre pomodori e crumble di pane al basilico

€ 25,00

Insalata piccola

€ 6,00

Insalata grande

€ 8,00

coperto € 4.00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio

SECONDI PIATTI DI PESCE E DI CARNE

**Filetto di branzino alla "Wellington"
con funghi glassati, salsa di soia
e asparagi verdi**

€ 30,00

**Scampi sgusciati con salsa alla pizzaiola,
polvere di capperi e spinacino saltato**

€ 27,00

**Bistecca di vitello alla "Milanese"
con patate, pomodori al timo
e maionese all'erba cipollina**

€ 34,00

**Filetto di manzo di Fassona piemontese
su indivia brasata e salsa ai 5 pepi**

€ 35,00

**Chateaubriand per due persone
con la sua salsa bernese e verdure
grigliate (per 2 pers.)**

€ 45,00 p.p.

**Fritto di verdure in tempura, panelle
di farina di ceci al prezzemolo
e agrodolce al coriandolo**

€ 25,00

E per i piccoli ospiti...

Pasta al pomodoro

€ 12,00

Pasta in bianco

€ 10,00

Milanese con patatine fritte

€ 16,00

Tutti i nostri secondi piatti sono serviti
con contorni di stagione

DULCIS IN FUNDO

Tiramisù "homemade" salsa alla vaniglia,
mousse al caffè Arabico e scaglie
di cioccolato fondente

€ 13,00

Soufflé al cioccolato con cuore morbido,
gelato alle nocciole di Giffoni

€ 13,00

Sbrisolona morbida alle mele, marmellata
di albicocche e salsa alla liquirizia

€ 13,00

Cannolo scomposto con crema di ricotta,
frutta candita e salsa al pistacchio

€ 13,00

Tagliata di frutta fresca di stagione con frutti di
bosco e sorbetto fragole e Porto*

€ 13,00

CALICI DI VINI DA DESSERT

Piemonte

Moscato d'Asti Villa Jolanda

€ 7,00

SICILIA

Passito Morsi di Luce "Florio"

€ 7,00

***Opzione vegetariana**