

Antipasti Starters

Zucca, cavolfiore, finocchio, pesto di mandorle,
salsa al latte di cocco e curry

Pumpkin, cauliflower, fennel, almond pesto,
coconut milk and curry sauce

€16,00 (6,8)

Uovo croccante, tuberi, radici,
toma pigra e fondo vegetale

Crispy egg, tubers, roots, lazy toma and vegetable base

€18,00 (3,6,7)

Tartare di manzo piemontese,
zabaione salato al tartufo

Piedmontese beef tartare, salted egnog with truffles

€18,00 (3,6,7)

Salmerino marinato, cialda di grano saraceno,
creme fresh, olio all'erba cipollina

Marinated char, buckwheat wafer, fresh cream, chive oil

€20,00 (4,6,7)

Primi piatti First courses

Riso, robiola, limone bruciato,
ciccioli d'anguilla e vermouth
Rice, robiola, burnt lemon,
eel cracklings and vermouth

€18,00 (4,6,7,9)

Linguine di orzo, glassa di cipolle di Cureggio
e bottarga di lavarello fatta da noi e alloro
Barley linguine, Cureggio onion glaze,
homemade whitefish bottarga and bay leaf

€ 18,00 (1,4,6,7)

Tortellini di radici di prezzemolo,
ragù di lumache al verde, aglio nero
Tortellini with parsley roots, green snail ragout, black garlic

€18,00 (1,3,6,7)

Tajarin con genovese di cinghiale,
brodo ristretto di funghi, toma ossolana
Tajarin with wild boar stew, restricted mushroom broth, toma ossolana

€18,00 (1,3,6,7,9)

I Secondi

Main courses

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure con salsa orientale
Freshwater fish and vegetable tempura with oriental sauce

€24,00 (1,4,6)

Caponet di storione, bernese, fondo di lische, sedano rapa
Caponet of sturgeon, Bernese sauce, bone stock, celeriac

€24,00 (3,4,6,7)

Quaglia, petto e coscia, catalogna, salsa jerk
Quail, breast and thigh, catalonia, jerk sauce

€24,00 (6,9)

Guancia di maiale nero cotta in miele e miso
polenta di Beura e ketchup di frutta
Black pork cheek cooked in honey and miso,
polenta from Beura and fruit ketchup

€24,00 (6,9)

I Dolci Desserts

Zabaione freddo, gelato alla nocciola e Pratoline di Lesa
Cold eggnog, hazelnut ice cream and Pratoline di Lesa

€8,00 (1,3,7,8)

Castagnaccio, crema di marroni e cioccolato,
gelato latte e rosmarino, pinoli
Castagnaccio, chestnut and chocolate cream,
milk and rosemary ice cream, pine nuts

€8,00 (3,7,8)

Torta di mele "di famiglia"
salsa al mascarpone
"Family" apple pie with mascarpone sauce

€8,00 (1,3,7)

Gelato o sorbetto
Ice cream or sorbet

€6,00

1 - Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 3 portate più dolce o formaggi, bevande escluse.

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Chef's free hand tasting menu

consisting of 5 courses plus dessert or cheeses, drinks not included.

THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

€ 50,00 a persona/per person

2 - Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 5 portate più dolce o formaggi, bevande escluse.

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Chef's free hand tasting menu

consisting of 5 courses plus dessert or cheeses, drinks not included.

THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

€ 60,00 a persona/per person

Coperto/servizio

Cover

€ 4,00

Formaggi secondo disponibilità e quantità
Cheeses according to availability and quantity

€3,00 al pezzo/each

Per una migliore conservabilità dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto.

Alcuni alimenti possono essere conservati a -20°C

For a better preservation of the products we use blast chiller and vacuum pack.

Some foods can be stored at -20 ° C