

PER INIZIARE

OMBRINA

AL PROFUMO DI RAFANO
BUZARA DI GAMBERI - VERZA - CARPIONE

24,00

CARCIOFO

ALLA BRACE
CAPRINO - ARANCIA AMARA - BRISÉE AL CAFFÈ'

22,00

CROCK&CHINO

COTECHINO CROCCANTE
CARDO - SFARINATA DI CECI - JUS AGRDOLCE

23,00

CAVALLO

CONTROFILETTO MARINATO & AFFUMICATO
CAVOLO NERO - LARDO - CAROTE

24,00

UOVO

63⁰
PATATA - CHORIZO - SPUMA DI STRACCHINO

22,00

PASTA & RISO

TORTELLI

ALLA THERMIDOR

BACCALA' - MAIS - GREMOLADA

25,00

PAPPARDELLA AL VERDE

GRANA PADANO - ACCIUGHE - BROCCOLETTO DI CUSTOZA

25,00

CULURGIONES

AL TOPINAMBUR

RAPA ROSSA - RIDUZIONE DI BALSAMICO - BURRO TOSTATO

25,00

GNOCCHETTO

DI RICOTTA AFFUMICATA

SALMI' DI CERVO - SEDANO D'ACQUA - PEPE ROSA

25,00

RISOTTO

PIEMONTESE

CASTELMAGNO - NOCCIOLE TOSTATE - SENAPE - TARTUFO

26,00

- MINIMO 2 PERSONE . TEMPO DI ATTESA 20 MINUTI -

PIETANZE

TROTA

A BASSA TEMPERATURA

LIMONE - OSTRICA - BROCCOLO DI CREAZZO

32,00

PECORA

STINCO BRASATO

SEDANO RAPA - MELA - MAIONESE AL CURRY ALPINO

32,00

'PASTICCIO'

DEL CACCIATORE

HACHIS PARMENTIER DI CERVO - PATATA - ERBE SPONTANEE - MOSTARDA DI FICHI

32,00

CAVOLFIORE

AL BARBECUE

SALSA MORNAY - CREME FRAICHE - TARTUFO

28,00

MOMENTO DOLCE

IL BACIO

MOUSSE AL GIANDUIA
CIOCCOLATO - CROCCANTE ALLA NOCCIOLA SALATA
GELEE' DI LAMPONE
12,00

FRITTELLA

RIPIENO ALLO ZABA JONE
FRUTTO DELLA PASSIONE - GELATO ALLA PANNA DI MONTAGNA
12,00

RISO & AGRUMI

RISO AL LATTE
MAPO - MANDARINO - LIMONE MAROCCHINO
12,00

MELA-MANGIO

AL FORNO
PASTA BRICK - PISTACCHIO - GRANOLA
12,00