

MENÙ SOSTA **73,00 €**
5 Portate (4 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef
Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali
Coperto incluso, bevande escluse

MENÙ VIAGGIO **93,00 €**
7 Portate (6 salate e 1 dolce) concordate con lo Chef
Si suggerisce che le portate scelte siano uguali per tutti i commensali
Coperto incluso, bevande escluse

ANTIPASTI

Tartare di Fassona Piemontese con spuma al Bitto d'alpeggio e pepe di Java **28,00 €**
(1-6-7-11)

Roast beef di Cervo, fragola e mango **28,00 €**
(7)

Vellutata di patate viola tiepida con insalatina di mare **28,00 €**
(2-4-7-12)

Storione marinato e cotto al vapore con anice stellato, con caviale italiano, fave e menta **30,00 €**
(1-4-7)

Asparago bianco gratinato alle erbe, pan brioche con burro all'acciuga **28,00 €**
(1-4-7)

PRIMI

Tagliolino di farine scure, pesto di zucchine trombetta, spugnone stufate, creste di gallo **27,00 €**
(1-3-6-11)

Fregola sarda con ragù di polpo cotto in vaso di terracotta, pane affumicato **27,00 €**
(1-4)

Raviolo aperto con gamberi e noci di capesante **27,00 €**
(1-2-3-4-7)

Orzo mantecato alla crema di erbe di campo, carbone vegetale e stracciatella di Bufala **26,00 €**
(1-7)

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari.
Tutti i nostri prodotti ittici e di carne sono stati trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004

SECONDI

Filetto di vitellone piemontese con scaloppa di foie gras (7-8-9-12)	33,00 €
Taglio Asado con salsa bbq, carota e zenzero (9-12)	31,00 €
Rombo chiodato con aria di cocco e limone nero (1-4-6)	31,00 €
Tonno scottato al cumino, con primizie e salsa di pane croccante (1-4)	31,00 €

FORMAGGI

Orologio di Formaggi con pane all'uvetta (1-7)	20,00 €
---	----------------

DOLCI

Meringata al cioccolato bianco maracuja e more (3-7)	10,00 €
Sablé alle nocciole e lampone (1-3-7-8)	10,00 €
Zuccotto alle ciliegie, amarene e grand marnier (1-3-7)	10,00 €
Brownies con crema al mascarpone, tartare di fragola e cristalli di bitter (1-3-7)	10,00 €
Sorbetto al limone e salvia	10,00 €

SERVIZIO E COPERTO	6,00 €
---------------------------	---------------

Chef Corrado Lombardo

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze. In ultima pagina disponibile l'elenco degli allergeni alimentari.
Tutti i nostri prodotti ittici e di carne sono stati trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/2004