

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 pomodorini confit, mandorle e salsa bernese
(3-8)

28,00 €

Anatra in tempura, guacamole acidulo
(1)

28,00 €

Sogliola ripiena, radice di prezzemolo e salsa alla birra
(2-3-4-7-8)

28,00 €

Astice in guazzetto di fagioli neri, battuto di lardo e rosmarino
(2-7)

28,00 €

Millefoglie di sedano rapa e ragù di spugnole
(7-9)

26,00 €

PRIMI

Tagliolino all'uovo con porro stufato al limone e basilico, bottarga di Muggine
(1-3-4-7-12)

27,00 €

Ravioli ripieni di astice, crema di mandorle e caviale italiano
(1-2-3-7-8-12)

30,00 €

Maccherone ai profumi dell'orto e Castelmagno stagionato
(1-3-7)

27,00 €

Fregola sarda mantecata al formaggio di fossa e crema di sedano rapa, lingua fondente, funghi e friggirelli
(1-7-9-12)

27,00 €

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

SECONDI

Filetto di Vitellone con scaloppa di foie gras e barbabietola al rum (7-9-12)	34,00 €
Lombo d'agnello alla santoreggia con frutta fresca e polline (7-9-12)	32,00 €
Rana pescatrice cotto sulla brace, pancetta speziata, patate al burro (2-4-7-14)	32,00 €
Tonno marinato nella soia e leggermente fiammato con peperone e olive (3-4-6-8-12)	32,00 €

FORMAGGI

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

DOLCI

Irish coffee con sbrisolona al riso e chantilly alla noce moscata (1-3-7-8-12)	10,00 €
Mousse alle noci pecan, pera e rum (7-8-12)	10,00 €
Millefoglie con ricotta al cioccolato caramellato, fichi marinati al pepe rosa e zenzero (1-7)	10,00 €
Galette des rois alle castagne e spuma d'arancia (1-3-7)	10,00 €
Gelato al porto con zuppetta di frutti rossi (7-12)	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