

MENÙ SOSTA **75,00 €**
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 **95,00 €**
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 lampascioni e cimette di rapa **28,00 €**
(1-3-4-12)

Animella di vitello alla milanese con spuma al rafano **28,00 €**
(1-3-7-9-12)

Baccalà mantecato con polenta bianca, porro e oliva taggiasca **28,00 €**
(4)

Mousse di salmone e bergamotto con burro affumicato **28,00 €**
(1-2-7-4)

Radicchio rosso stufato con salsa di pane e birra **28,00 €**
(1-12)

PRIMI

Pappardella alla composta di pomodoro, burrata e salsa al tartufo nero **29,00 €**
(1-3-7)

Ravioli di molluschi e foglie amare **29,00 €**
(1-3-4-7-14)

Maccherone al nero con salsa di acciughe del mar Cantabrico e gambero **29,00 €**
crudo
(1-2-3-4-7)

Fregola sarda mantecata alla zucca con Saba e petto d'oca fumè **29,00 €**
(1-7-12)

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

Pluma iberica glassata, cavolo nero, limone e peperoncino (1-3-12)	34,00 €
Germano reale con vellutata di patate e trombette della morte (1-12)	34,00 €
Filetto di Cernia con infuso di spezie (1-3-4)	34,00 €
Polpo nell'orto (1-4-12-14)	34,00 €

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 €
Charlotte all'arancia con cioccolato caramellato e tartare agli agrumi (1-3-7)	10,00 €
Spuma ghiacciata mela con Piña Colada e bacon al cocco	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