

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENU' DEGUSTAZIONE

“ IL MARE NELL'ORTO “

€ 70.00

Storione marinato al gin con zuppetta di rucola, panna acida
tapioca e meringhe salate al pistacchio * ∞

Scampo scottato con topinambur e riduzione di melograno

Paccheri con crema di cime di rapa e triglie

Ventresca di tonno, spinaci e olio alle nocciole

Pre dessert

Crema di cioccolato bianco e pepe rosa con menta, lamponi
e meringhe al carbone di lime

MENU' DEGUSTAZIONE

"IL TERRITORIO E... "

€ 60.00

Battuto di fassone piemontese con verdure marinate e polvere di pistacchi

Uovo morbido d'oro con spuma di parmigiano e cardi

Bottoni di cavolfiore con acciughe, nocciole e polvere di lamponi

Bavette di manzo con carciofo caramellato, salsa e polvere di funghi

Pre dessert

Soffice di castagne, crema di cachi, miacce e terra di malto

ANTIPASTI

Storione marinato al gin con zuppetta di rucola, panna acida, tapioca
e meringhe salate al pistacchio *

€ 24.00

Scampo scottato con topinambur e riduzione di melograno * ∞

€ 28.00

Gambero pochée, mango e pompelmo rosa*

€ 30.00

Battuto di fassone piemontese con verdure marinate e polvere di pistacchi

€ 22.00

Nugget di animelle con yogurt alla camomilla e ciliegie

€ 22.00

Uovo morbido d'oro con spuma di parmigiano e cardi

€ 22.00

PRIMI

Riso carnaroli mantecato alla barbabietola, aglio nero e tinca di ceresole *

€ 22.00

Cappellacci di gallo alla cacciatora con il brodo ristretto

€ 22.00

Bottoni di cavolfiore con acciughe, nocciole e polvere di lamponi

€ 22.00

Linguine mantecate all'acqua di pane con cipollotto e capperi

€ 22.00

Paccheri con crema di cime di rapa e triglie *

€ 22.00

Gnocchi di seppia, spinaci, peperoni e caviale di oliva

€ 25.00

SECONDI

Bavette di manzo con carciofo caramellato, salsa e polvere di funghi

€ 27.00

Quaglia disossata al mirto, con carote allo zenzero

€ 27.00

Reale di bue stracotto con zucca alle spezie

€ 27.00

Pluma di maiale brado con finocchi e chutney di albicocche e liquirizia

€ 27.00

Pescatrice cotta nel suo brodo, composta di pomodoro e agrumi, rafano.

Insalatina di rinforzo

€ 28.00

Ventresca di tonno, spinaci e olio alle nocciole

€ 28.00

Selezione di formaggi piemontesi e composte di frutta

€ 15.00

DESSERT

I dolci e..

Crema di pandolce con gelato allo zabaglione e cioccolato soffiato

€ 14.00

Soffice di castagne , crema di cachi, miacce e terra di malto[∞]

€ 14.00

Cremoso al fondente, gelato al fior di sale, e caramello alla fava tonka [∞]

€ 14.00

Millefoglie fragrante con crema alla vaniglia e grattachecca al frutto della passione[∞]

€ 14.00

Crema di cioccolato bianco e pepe rosa con menta, lamponi
e meringhe al carbone di lime

€ 14.00

Degustazione di quattro dolci

€ 22.00

