

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENU' DEGUSTAZIONE

“ IL MARE NELL'ORTO “

€ 70.00

Trota arrostita, crescione, gel di artemisia e fragolina di bosco senapate * ∞

Frutti di mare, crema di zucchine trombetta e limone*

Pasta e fagioli, baccalà e olio al rosmarino

Morone, radicchio primaverile e noci brasiliane

Pre dessert

Millefoglie fragrante con crema al caffè e gelato alla lavanda

MENU' DEGUSTAZIONE

"IL TERRITORIO E... "

€ 60.00

Battuto di fassone piemontese con verdure marinate e polvere di pistacchi

Asparagi in tre versioni:

Insalatina di asparagi e composta di limone;

Asparago dolce forte; e con zabaglione di parmigiano

Fagottini di tarassaco profumati al limone e nocciole

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

Pre dessert

Crema di pandolce con gelato allo zabaglione e cioccolato soffiato

ANTIPASTI

Trota arrostita, crescione, gel di artemisia e fragolina di bosco senapate * ∞

€ 22.00

Scampo scottato con topinambur e riduzione di melograno * ∞

€ 28.00

Frutti di mare, composta di limoni e zucchine trombetta

€ 24.00

Battuto di fassone piemontese con verdure marinate e polvere di pistacchi

€ 22.00

Asparagi in tre versioni:

Insalatina di asparagi e composta di limone;

Asparago dolce forte; e con zabaglione di parmigiano

€ 24.00

Animelle con sedano rapa e demi glace vegetale

€ 22.00

Uovo morbido d'oro con spuma di parmigiano e asparagi

€ 22.00

PRIMI

Riso carnaroli mantecato alla toma con mele caramellate e
polvere di porri bruciati

€ 22.00

Cappellacci di gallo alla cacciatora con il brodo ristretto

€ 22.00

Fagottini di tarassaco profumati al limone e nocciole

€ 22.00

Tagliatella integrale con carciofi alla brace e salsa all'uovo

€ 22.00

Pasta e fagioli, baccalà e olio al rosmarino

€ 22.00

Tagliolini gamberi e zucchini

€ 26.00

SECONDI

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

€ 27.00

Quaglia disossata al mirto, con carote allo zenzero

€ 27.00

Scaramella glassata al gin, piselli e composta di pomodoro e limone

€ 27.00

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

€ 27.00

Scorfano con pomodori e mozzarella

€ 28.00

Morone, radicchio primaverile e noci brasiliane

€ 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

Crostatina al limone, meringa all'italiana e basilico ∞

€ 14.00

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

€ 14.00

Millefoglie fragrante con crema al caffè e gelato alla lavanda

€ 14.00

Cremoso allo zafferano con biscotto di frutta secca, gelato al latte
e capperi disidratati

€ 14.00

Degustazione di quattro dolci

€ 22.00

