

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÚ: "PERCORSI"

€ 65.00

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

Carciofo caramellato, parmigiano e cenere di carciofo

Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella e limone marinato

Sottofiletto di manzo Piemontese con cavolo e tartufo nero

Pre dessert

Crema di pan dolce, cioccolato soffiato, gelato allo zabajone

Percorso di abbinamento al calice:

3 bicchieri 25 €

5 bicchieri 35 €

7 bicchieri 50 €

MENÚ: "OLTRE"

il menù degustazione "Oltre" è da intendersi per tutto il tavolo e non sono previste variazioni

€ 85.00

Fassone umami, tartufo nero e caviale di sambuco

Baccalà confit, topinambour, arselle ed emulsione al prezzemolo*

Lumache, sedano rapa, e demi-glace vegetale

Tortelli di cagliata di mandorle con razza e il suo ristretto

Pappardella con carciofi alla brace e salsa all'uovo

Seppia arrosto radicchio e melograno

Lingua di vitello, agretti, mostarda di mele e rafano

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

Mela " 2019 "

*Il pesce è destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

∞ Preparazioni che hanno subito trattamenti di abbattimento come parte del processo produttivo.

ANTIPASTI

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

€ 22.00

Foglio di pane fritto con battuto di gambero rosso, maionese di ostriche e rose * ∞

€ 25.00

Baccalà confit, topinambour, arselle ed emulsione al prezzemolo*

€ 24.00

Filetto di coniglio marinato, maionese di mele, olive di Taggia, pomodoro
appassito e cialda croccante alle nocciole

€ 22.00

Fassone umami, tartufo nero e caviale di sambuco

€ 22.00

Carciofo caramellato, parmigiano e cenere di carciofo

€ 22.00

Cipolla appassita e gratinata al forno, con il suo ristretto

€ 22.00

PRIMI

Riso carnaroli mantecato al macis, animelle, ginepro e riduzione
alla birra di riso

€ 20.00

Tortelli di anatra, il suo fondo e salsa di foie gras

€ 22.00

Rigatoni, ostriche, scarola e olio all'estratto di canocchia

€ 24.00

Pappardella, carciofo bruciato e salsa all'uovo

€ 22.00

Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella e limone marinato

€ 22.00

SECONDI

Sottofiletto di fassone piemontese con cavolo e tartufo nero

€ 30.00

Petto d'anatra, zucca alle spezie e mango

€ 30.00

Lingua di vitello, agretti, mostarda di mele e rafano

€ 27.00

Seppia arrosto radicchio e melograno

€ 28.00

Dentice, cima di rapa, limone pistacchio

€ 28.00

Selezione di formaggi piemontesi e composte di frutta

€ 15.00

I DOLCI E...

Mela " 2019 "

€ 14.00

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

€ 14.00

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

€ 14.00

Crema di castagne con terra di malto, miacce e salsa al ratafià

€ 14.00

Crema di pan dolce, cioccolato soffiato, gelato allo zabajone

€ 14.00

Degustazione di quattro dolci

€ 22.00

