

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÚ: “PERCORSI”

€ 65.00

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

Melanzana al funghetto

Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella e limone marinato

Sottofiletto di manzo Piemontese con estratto di spinacio, tartufo nero e ginepro

Pre dessert

Crema di pan dolce, cioccolato soffiato, gelato allo zabajone

Percorso di abbinamento al calice:

3 bicchieri 25 €

5 bicchieri 40 €

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

Crema di zucchine trombetta al basilico e frutti di mare*

Lumache, pomodoro e crema di patate all’aglio

Crema di polenta affumicata erbe amare

Tagliatella al burro, fungo, estratto di alloro

Seppia arrosto con bietole e mandorle

Fianchetto di manzo scottato, cipollotto, erborinato e avocado

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

Fichi caramellati, noci e ricotta al limone

*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

Crema di zucchine trombetta al basilico e frutti di mare*

€ 24.00

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

€ 22.00

Lumache, pomodoro e crema di patate all'aglio

€ 22.00

Fassone umami, alghe e caviale di sambuco

€ 22.00

Melanzana al funghetto

€ 22.00

PRIMI

Riso carnaroli mantecato con baccalà e olive

€ 22.00

Tortelli di fagioli, gambero crudo e la sua riduzione

€ 23.00

Tagliolini con rucola e ostriche,

€ 24.00

Tagliatella al burro, fungo secco, estratto di alloro

€ 22.00

Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella e limone marinato

€ 22.00

SECONDI

Sottofiletto di manzo Piemontese con estratto di spinacio tartufo nero e ginepro

€ 30.00

Quaglia disossata al mirto con crema di carote allo zenzero

€ 30.00

Fianchetto di manzo scottato, cipollotto, erborinato e avocado

€ 27.00

Seppia arrosto con bietole e mandorle

€ 28.00

Branzino, caponata e salsa di pomodoro schiacciato

€ 28.00

Selezione di formaggi piemontesi e composte di frutta

€ 15.00

I DOLCI E...

Fichi caramellati, noci, e ricotta al limone

€ 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 pan dolce, cioccolato soffiato, gelato allo zabajone

€ 14.00