

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÚ: “PERCORSI”

€ 65.00

Fassone umami, alghe e caviale di sambuco

Carciofo caramellato, parmigiano e menta

Riso carnaroli con baccalà e olive di Taggia

Pancia di maiale con mostarda di mele, rape e dragoncello

Pre dessert

La Mela

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

Gambero crudo, rabarbaro e pepe rosa

Filetto di coniglio marinato, rafano, sedano e yogurt alla camomilla

Calamaro caldo freddo, puntarelle e tamarindo

Ravioli di animella, brodo ristretto e noci fresche

Linguine, acciughe, aglio e pane fritto

Branzino, con estratto di cime di rapa e melograno

Testina di vitello laccata sedano rapa e uova di trota

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

Fichi caramellati, noci e ricotta al limone e miele di castagno

*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

Sgombro, insalatina di arance, cipolla marinata e anice

€ 22.00

Gambero crudo, rabarbaro e pepe rosa

€25.00

Calamaro caldo freddo, puntarelle e tamarindo

€ 24.00

Filetto di coniglio marinato, rafano, sedano e yogurt alla camomilla

€ 22.00

Carciofo caramellato, parmigiano e menta

€ 22.00

Fassone umami, alghe e caviale di sambuco

€ 22.00

PRIMI

Riso carnaroli mantecato con baccalà e olive

€ 22.00

Ravioli di animella, brodo e noci fresche

€ 23.00

Tagliolini con rucola e ostriche

€ 24.00

Linguine, acciughe, aglio e pane fritto

€ 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

Piccione in crosta, coscia al barbecue e tortello con il suo brodo ristretto

€ 35.00

Pancia di maiale con rape, mostarda di mele e dragoncello

€ 27.00

Seppia arrosto con radicchio, aglio nero e barbabietola

€ 27.00

Branzino con estratto di cime di rapa e melograno

€ 30.00

Selezione di formaggi piemontesi e composte di frutta

€ 15.00

I DOLCI E...

La Mela

€ 14.00

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