

# IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

# MENÚ: “PERCORSI”

---

€ 65.00

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

Melanzana al funghetto

Ravioli di pomodoro appassito, limone e dragoncello

Scamone di sanato Piemontese al burro, liquirizia e piattoni

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

Gambero crudo, rabarbaro e pepe rosa

Calamaro caldo freddo, mayonese di limone fermentato, estratto di rapanello

Cipolla caramellata alle nocciole, zafferano e tartufo nero

Bottoni di animella, brodo ristretto di vitello e noci fresche

Linguine al burro affumicato, acciughe, aglio nero e pane fritto

Baccalà confit, bernese e pomodoro

Sottofiletto di manzo Piemontese, capperi e crema di caponata

Pane all’olio evo, latte di mandorle, e granita alla menta

Tartelletta con composta di lamponi, cioccolato bianco e gelato al basilico

## **Percorso di abbinamento al calice:**

3 bicchieri 25 €

5 bicchieri 40 €

\*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

---

Gambero crudo, rabarbaro e pepe rosa

€ 25.00

Calamaro caldo freddo, mayonese di limone fermentato, estratto di rapanello

€ 24.00

Fassone umami, alghe e caviale di sambuco

€ 24.00

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

€ 22.00

Melanzana al funghetto

€ 22.00

Cipolla caramellata alle nocciole, zafferano e tartufo nero

€ 22.00

## PRIMI

---

Riso carnaroli mantecato con fungo disidratato, coregone, estratto di prezzemolo

€ 22.00

Bottoni di animella, brodo ristretto di vitello e noci fresche

€ 23.00

Ravioli di pomodoro appassito, limone e dragoncello

€ 22.00

Tagliolini con rucola e tartare di ostriche Gillardeau

€ 24.00

Linguine al burro affumicato, acciughe, aglio nero e pane fritto

€ 22.00

## SECONDI

---

Scamone di sanato Piemontese al burro, liquirizia e piattoni

€ 30.00

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

€ 35.00

Sottofiletto di manzo Piemontese, capperi e crema di caponata

€ 30.00

Baccalà confit, bernese e pomodoro

€ 27.00

Branzino scottato, crema di farro affumicato al whisky e salsa di fiori di zuccina fritti

€ 30.00

Selezione di formaggi piemontesi e composte di frutta

€ 15.00

## I DOLCI E...

---

Tartelletta con composta di lamponi, cioccolato bianco e gelato al basilico

€ 14.00

Ciliegie caramellate, crema catalana bruciata e gelato alla cannella

€ 14.00

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

€ 14.00

Cremino di cioccolato araguanj, pesche, lavanda e chutney al pepe rosa

€ 14.00

Crema di pan dolce, cioccolato soffiato, gelato allo zabajone

€ 14.00