

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÚ: "PERCORSI "

€ 70.00

Fassone umami, alghe Nori, caviale di sambuco e tartufo nero

Cipolla caramellata, zafferano e burro alle nocciole

Fagottini di cavolfiore di Moncalieri, acciughe e lampone

Tenerone di bue, estratto di alloro, salsa al vino rosso e purè di patate di montagna

Pane all'olio extra vergine, latte di mandorle e granita al tè verde e menta

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

Percorso di abbinamento al calice:

3 bicchieri 35 €

5 bicchieri 50 €

MENÙ: "OLTRE"

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

€ 90.00

Storione marinato al gin, sedano rapa, limone fermentato e caviale
Oscietra

Ostrica Gillardeau pochè alla carbonara

Zucca caramellata, zenzero, bernese di rosmarino e semi tostati

Cappellacci di gallo alla cacciatora ed estratto di fungo

Riso carnaroli, carciofi alla brace, capperi e origano

Baccalà, radicchio e vino rosso

Scamone di sanato Piemontese al burro, liquirizia e bietoline

Pane all'olio extra vergine, latte di mandorle e granita al tè verde e menta

La Mela

Percorso di abbinamento al calice:

3 bicchieri 35 €

5 bicchieri 50 €

ANTIPASTI

Storione marinato al gin, sedano rapa, limone fermentato e caviale
Oscietra

€ 30.00

Ostrica Gillardeau pochè alla carbonara

€ 26.00

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

€ 23.00

Fassone umami, alghe Nori, caviale di sambuco e tartufo nero

€ 23.00

Zucca caramellata, zenzero, bernese di rosmarino e semi tostati

€ 23.00

Cipolla caramellata, zafferano e burro alle nocciole

€ 23.00

PRIMI

Riso carnaroli, carciofi alla brace, capperi e origano

€ 24.00

Fagottini di cavolfiore di Moncalieri, acciughe e lampone

€ 24.00

Cappellacci di gallo alla cacciatora ed estratto di fungo

€ 23.00

Paccheri, peperone e cozze

€ 23.00

Tagliolini, scarola e bottarga di Muggine

€ 24.00

SECONDI

Scamone di sanato Piemontese al burro, liquirizia e bietoline

€ 30.00

Tenerone di bue, estratto di alloro, salsa al vino rosso e purè di patate di montagna

€27.00

Agnello della Serra alla mostarda di mele ed erbe, pak-choi e nocciole

€ 35.00

Sottofiletto di manzo Piemontese, pepe verde, spinaci e barbabietole

€ 30.00

Baccalà, radicchio e vino rosso

€ 27.00

Dentice scottato, cime di rapa, carciofi ed emulsione di olive

€ 30.00

Selezione di formaggi piemontesi e composte di frutta

€ 15.00

I DOLCI E...

€ 14.00

La Mela

Crema di castagne con terra di malto, miacce e salsa al ratafia'

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

Cremino di cioccolato araguanj e chutney alle pere

Fichi caramellati, noci e ricotta al limone