

# IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

# MENÚ: "PERCORSI "

---

€ 70.00

Cozze, zucchine e basilico

Melanzana, cardoncelli e demi - glace vegetale

Gnocchi di patate, mozzarella di bufala, limone marinato e pomodoro

Scamone di sanato Piemontese tiepido al burro e salvia, liquirizia ed erbe

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 €

# MENÚ: "OLTRE"

---

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

€ 90.00

Battuto di gambero, zuppa di agrumi, datterini e mentuccia

Cosce di rana fritte, prezzemolo e aglio orsino

Cuore di bue di Pachino appassito, crema di bruschetta all'acqua eorigano

Ravioli di tarassaco e brodo tiepido di verdure bruciate

Tortiglioni glassati, petto di faraona e olive

Rana pescatrice, bouillabaisse di crostacei e finocchietto

Filetto di coniglio al rosmarino, zucchine e tamarindo

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

Tarte tatin di pomodoro confit e gelato alla vaniglia

Percorso di abbinamento al calice:

3 bicchieri € 35

5 bicchieri € 50

# ANTIPASTI

---

Battuto di gambero, zuppa di agrumi, datterini e mentuccia

€ 30.00

Cozze, zucchine e basilico

€ 23.00

Cosce di rana fritte, prezzemolo e aglio orsino

€ 25.00

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

€ 23.00

Melanzana, cardoncelli e demi - glace vegetale

€ 23.00

Cuore di bue di Pachino appassito, crema di bruschetta all'acqua e origano

€ 23.00

## PRIMI

---

Riso carnaroli, rucola e salmone affumicato al legno di botte di bourbon

€24.00

Tagliolini, scarola e bottarga di Muggine

€ 24.00

Ravioli di tarassaco e brodo tiepido di verdure bruciate

€ 23.00

Gnocchi di patate, mozzarella di bufala, limone marinato e pomodoro

€ 23.00

Tortiglioni glassati, petto di faraona e olive

€ 23.00

## SECONDI

---

Baccalà, radicchio e vino rosso

€ 27.00

Rana pescatrice, bouillabaisse di crostacei e finocchietto

€ 30.00

Cervo, salsa di melograno, ginepro e topinambur

€ 30.00

Scamone di sanato Piemontese tiepido al burro e salvia, liquirizia ed erbe

€30.00

Filetto di coniglio al rosmarino, zucchine e tamarindo

€ 28.00

Sottofiletto di manzo Piemontese, chutney di prugne, pepe rosa e anacardi

€ 30.00

Selezione di formaggi piemontesi e composte di frutta

€ 15.00

## I DOLCI

---

€ 14.00

La Mela

Tarte tatin di pomodoro confit e gelato alla vaniglia

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

Cremino di cioccolato araguanì e chutney alle pere

Fichi caramellati, noci e ricotta al limone