

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÚ: "PERCORSI "

€ 70.00

Cozze, zucchine e basilico

Interpretazione della melanzana

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

Scamone di sanato Piemontese al burro e salvia, liquirizia ed erbette

Pre dessert

Ganache al the matcha, pesche e moscato

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 e origano

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

Pre dessert

Sesamo tostato, grue di cacao, gelato al fungo e chartreuse

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

Interpretazione della melanzana

€ 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

Seppia scottata e fritta, il suo fegato e salsa al nero

€ 30.00

Rana pescatrice, bouillabaisse di crostacei e finocchietto

€ 30.00

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

€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

Ganache al the matcha, pesche e moscato

Tarte tatin di pomodoro confit e gelato alla vaniglia

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

Rocher di nocciola, gelato alla lavanda e chutney

Sesamo tostato, grue di cacao, gelato al fungo e chartreuse