

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÙ “PERCORSI “

€ 75

Lingua di vitello in verde, lime ed erbe aromatiche

Zucca, zenzero, bernese di rosmarino e semi tostati

Tagliatelle, cime di rapa e bottarga di tonno

Filetto di coniglio al rosmarino, zucchine e tamarindo

Pre dessert

La Mela di Biella

Percorso di abbinamento al calice:

3 calici € 35

5 calici € 50

MENÙ "OLTRE"

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

€ 95

Cialda di pane fritto, battuto di agnello di Magnano, maionese di ricci di mare e mostarda di mandarini

Caldo e freddo di calamaro, rapanello e avocado

Carciofo caramellato, mentuccia e limone

Riso all'estratto di mare, whisky, ostriche e polvere di fungo

Cannelloni di brodo di cipolla dolce, coniglio, giardiniera di verdure e parmentier

Triglia di scoglio all'acqua pazza, spinaci e mandorla

Scamone di sanato Piemontese tiepido al burro, polenta affumicata e acciuga

Pre dessert

UNA Castagna

Percorso di abbinamento al calice:

3 calici € 35

5 calici € 50

ANTIPASTI

Zucca, zenzero, bernese di rosmarino e semi tostati

€ 24

Carciofo caramellato, mentuccia e limone

€ 24

Cosce di rana fritte, prezzemolo e aglio orsino

€ 25

Caldo e freddo di calamaro, rapanello e avocado

€ 25

Cialda di pane fritto, battuto di agnello di Magnano, maionese di ricci di mare e mostarda di mandarini

€ 28

Lingua di vitello in verde, lime ed erbe aromatiche

€ 25

PRIMI

Tagliatelle, cime di rapa e bottarga di tonno

€ 24

Riso all'estratto di mare, whisky, ostrica e polvere di fungo

€ 28

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

€ 23

Fettuccina farcita di coda di manzo, latte, castagne e maggiorana

€ 24

Cannelloni di brodo di cipolla dolce, coniglio, giardiniera di verdure e parmentier

€ 25

SECONDI

Triglia di scoglio all'acqua pazza, spinaci e mandorla

€ 28

Rana pescatrice, bouillabaisse di crostacei e finocchietto

€ 30

Scamone di sanato Piemontese tiepido al burro, polenta affumicata e acciuga

€ 30

Filetto di coniglio al rosmarino, zucchine e tamarindo

€ 28

Sottofiletto di manzo Piemontese, estratto di melograno e tartufo nero

€ 30

Piccione in crosta di erbe, coscia al barbecue e il suo tortello

€ 35

Selezione di formaggi piemontesi e composte di frutta e pan brioche

€ 15

I DOLCI

€ 15

La Mela di Biella

Limone biancomangiare e riduzione di gin tonic

UNA Castagna

Rocher di nocciola, gelato alla lavanda e chutney speziato

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