

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÙ "PERCORSI "

€ 75

Crudo di ricciola, anacardi, insalatina di alghe e melone

Lingua di vitello in verde, lime e erbe aromatiche

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

Stracotto arrosto al barbecue, bietoline e salmoriglio

Pre dessert

LA Mela

Percorso di abbinamento al calice:

3 calici € 35

5 calici € 50

MENÚ "OLTRE"

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

€ 100

Scampo scottato, sedano e pompelmo

Asparago, maccagno d'alpeggio, sedano rapa e liquirizia

Bruschetta di pomodoro appassito, bernese e insalata di pomodori

Spghettini mantecati all'acqua di pomodoro, cipollotto, capperi e pinoli

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

Salmone, agretti, zucchine e salsa di nocciole tostate

Bavetta di manzo, foie gras e spinaci

Pre dessert

Cagliata di cioccolato bianco, gelato al polline e bergamotto

Percorso di abbinamento al calice:

3 calici € 35

5 calici € 50

ANTIPASTI

Asparago, maccagno d'alpeggio, sedano rapa e liquirizia

€ 25

Bruschetta di pomodoro appassito, bernese e insalata di pomodori

€ 25

Anguilla glassata al gin, radicchio, melanzana e rosmarino

€ 25

Scampo scottato, sedano e pompelmo

€ 28

Crudo di ricciola, anacardi, insalatina di alghe e melone

€ 25

Lingua di vitello in verde, lime ed erbe aromatiche

€ 25

PRIMI

Spaghettoni mantecati all'acqua di pomodoro, cipollotto, capperi e pinoli

€ 25

Raviolo di tarassaco arrostito estratto di piselli e basilico

€ 25

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

€ 28

Gnocchi soffici di patate, estratto di genovese di pesce, zafferano e
maggiorana

€ 25

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

€ 25

SECONDI

Salmone, agretti, zucchine e salsa di nocciole tostate

€ 30

Rana pescatrice, bouillabaisse di crostacei e finocchietto

€ 30

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

€ 30

Stracotto arrosto al barbecue, bietoline e salmoriglio

€ 30

Bavetta di manzo, foie gras e spinaci

€ 30

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

€ 35

Selezione di formaggi piemontesi, composte di frutta e pan brioche tiepido

€ 15

I DOLCI

€15

La MELA

Tartelletta di rabarbaro, cassata piemontese e granita di cedrata Tassoni

Cre moso al the matcha e pesche al moscato

Cagliata di cioccolato bianco, gelato al polline e bergamotto

Rocher di nocciola, gelato alla lavanda e chutney speziato