

# 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

Cre moso al the matcha e pesche al moscato

## **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

€ 100

Scampo scottato, sedano e pompelmo

Bruschetta di pomodoro appassito, bernese e insalata di pomodori

SOTTOBOSCO (Funghi ed Erbe)

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

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

Salmone, zucchine nocciole tostate e salsa al vino

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

---

SOTTOBOSCO (Funghi ed Erbe)

€ 25

Bruschetta di pomodoro appassito, bernese e insalata di pomodori

€ 25

Cosce di rana fritte, prezzemolo e aglio orsino

€ 28

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, zucchine, nocciole tostate e salsa al vino

€ 30

Rana pescatrice, bouillabaisse di crostacei e finocchietto

€ 30

Scamone di sanato Piemontese ciliegie, carote e zenzero

€ 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

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

Touille di cacao, cioccolato soffiato e crema al limone

Rocher di nocciola, gelato alla lavanda e chutney speziato