

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÚ “PERCORSI “

€ 75

Trota marinata, estratto di abete rosso, melograno e noci caramellate

Zucca caramellata, zenzero, bernese al rosmarino e semi tostati

Tortello di coda di manzo, anacardi, catalogna e fondo ristretto

Sottofiletto di manzo piemontese, salsa di senape al miele e sedano rapa

Pre dessert

Cagliata di cioccolato bianco, gelato al polline e bergamotto

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

Cannellone di polpo arrosto, la sua maionese e crudo di calamaro

LE CIPOLLE

nella pelle del latte; al barbecue con yuzu e pinoli; a fiore allo zafferano Animelle di vitello al latte, camomilla, capperi e limone

Raviolo di cavolfiore. demi-glacé vegetale e ginepro

“Lumachine” di semola, pane, alici e colatura

Storione poche, salsa al vino, salvia e polentina alle erbe Filetto di coniglio alla Wellington e carote glassate

Pre dessert

Crema di castagne, salsa ai cachi e Ratafia’

Percorso di abbinamento al calice:

3 calici € 35

5 calici € 50

ANTIPASTI

SOTTOBOSCO

Funghi ed erbe aromatiche

€ 25

Zucca caramellata, zenzero, bernese al rosmarino e semi tostati

€ 25

LE CIPOLLE:

nella pelle del latte; al barbecue con yuzu e pinoli; a fiore allo zafferano

€ 25

Trota marinata, estratto di abete rosso, melograno e noci caramellate

€ 25

Cannellone di polpo arrosto, la sua maionese e crudo di calamaro

€ 28

Animelle di vitello al latte, camomilla, capperi e limone

€ 28

PRIMI

Raviolo di cavolfiore. demi-glacé vegetale e ginepro

€ 25

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

€ 28

"Lumachine" di semola, pane, alici e colatura

€ 25

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

€ 25

Tortello di coda di manzo, anacardi, catalogna e fondo ristretto.

€25

SECONDI

Storione poche, salsa al vino, salvia e polentina alle erbe

€ 30

Rana pescatrice, bouillabaisse di crostacei e sambuco

€ 30

Quaglia farcita alle castagne, petto alla brace, finocchi e salsa al melograno

€ 30

Filetto di coniglio alla Wellington e carote glassate

€ 30

Stracotto arrosto al barbecue, bietoline e salmoriglio

€ 30

Sottofiletto di manzo piemontese, salsa di senape al miele e sedano rapa € 30

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

Crema di castagne, salsa ai cachi e Ratafia'

Cagliata di cioccolato bianco, gelato al polline e bergamotto

Rocher di nocciola, gelato alla lavanda e chutney speziato