

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÚ "PERCORSI "

€ 75

Trota marinata, estratto di abete rosso, melograno e noci

Asparago bianco con nocciole, parmigiano e il suo creme caramel, cedro e liquirizia

"Lumachine" di semola, pane, alici e colatura

Stracotto di reale al barbecue, dragoncello e bietoline

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 seppia

Lingua di vitello in verde, lime e erbe aromatiche

LE CIPOLLE:

al barbecue con yuzu e pinoli; in agrodolce con panzanella e nella pelle del latte

Riso carnaroli, rane, prezzemolo e aglio orsino

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

Calamaro ripieno al contrario salsa la nero e pomodoro piccante

Petto d'anatra, riduzione di succo e mostarda di mela, cavolo cappuccio al pepe rosa

Pre dessert

Torta di carote, ricotta, miele e noci caramellate

Percorso di abbinamento al calice:

3 calici € 35

5 calici € 50

ANTIPASTI

Asparago bianco con nocciole, parmigiano e il suo creme caramel, cedro e liquirizia

€ 25

LE CIPOLLE:

al barbecue con yuzu e pinoli; in agrodolce con panzanella e nella pelle del latte

€ 25

Trota marinata, estratto di abete rosso, melograno e noci

€ 25

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

€ 28

Lingua di vitello in verde, lime e erbe aromatiche

€ 25

Fassone umami. caviale di aglio nero e avocado

€25

PRIMI

Riso carnaroli, rane, prezzemolo e aglio orsino

€ 28

"Lumachine" di semola, pane, alici e colatura

€ 25

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

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

€25

SECONDI

Branzino, porri, noci e salsa di ostrica

€ 30

Calamaro ripieno al contrario, salsa al nero e pomodoro piccante

€ 30

Quaglia farcita alle castagne, petto al barbecue, finocchi e salsa al melograno

€ 30

Petto d'anatra, riduzione di succo e mostarda di mela, cavolo cappuccio al pepe rosa

€ 30

Stracotto di reale al barbecue, dragoncello e bietoline

€ 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

Torta di carote, ricotta, miele e noci caramellate

Cagliata di cioccolato bianco, gelato al polline e bergamotto

Rocher di nocciola, gelato alla lavanda e chutney speziato

Tartelletta di rabarbaro, cassata piemontese e granita di cedrata Tassoni