

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÙ "PERCORSI "

€ 75

Lingua di vitello in verde, lime ed erbe aromatiche

SOTTOBOSCO

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

Stracotto di reale al barbecue, dragoncello e bietoline

Pre dessert

Tortino di riso, gelato al caffè, albicocche sciroppate e crema di infuso al tè Sencha e erba luigia

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

Frutti di mare, crema di zucchine trombetta e cialda croccante

Fassone umami. caviale di aglio nero e avocado

Riso carnaroli, estratto di prezzemolo, rane, e aglio orsino

Bottoni di fungo secco e patata, sedano e demi-glacé vegetale

Branzino, cuore di lattuga, salsa di ostrica e capperi

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

Pomodoro appassito, la sua insalata ed estratto e bruschetta di pane fritto

€ 25

SOTTOBOSCO

€ 25

Frutti di mare, crema di zucchine trombetta e cialda croccante

€ 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

Bottoni di fungo secco e patata, sedano e demi-glacé vegetale

€25

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

€ 25

Riso carnaroli, estratto di prezzemolo rane e aglio orsino

€ 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

Branzino, salsa di ostrica estratto di pomodoro e mille foglie di zucchini

€ 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

Filetto di manzo piemontese, estratto di tartufo nero, salsa di ciliegie e crostatine di melanzane al timo

€ 30

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

€ 15

I DOLCI

€15

Tortino di riso, gelato al caffè, albicocche sciroppate e crema di infuso al tè Sencha e erba luigia

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