

IL PATIO

Alzate Affondi Inganni

Il gusto del racconto

MENÚ "PERCORSI "

€ 75

Fassone umami. caviale di aglio nero e avocado

SOTTOBOSCO

Gnocchi di mais, ragù di coniglio e il suo fondo alle erbe

Stracotto di vitello piemontese, nebbiolo, guanciaie e sedano rapa

Pre dessert

Crema di castagne, salsa ai cachi e Ratafià

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

Animelle di vitello glassate, crema di panettone salato e salvia

Lumachine di semola, finocchietto, calamaretti spillo e limone marinato

Bottoni di cavolfiore, acciuga del Cantabrico, nocciole e lampone

Branzino, scarola ripassata, olive, miso e origano

Petto d'anatra, riduzione di 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

Carciofo caramellato, mozzarella di bufala ed estratto di brattee al prezzemolo

€ 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

Animelle di vitello glassate, crema di panettone salato e salvia

€ 25

Fassone umami. caviale di aglio nero e avocado

€25

PRIMI

Bottoni di cavolfiore, acciuga del Cantabrico, nocciole e lampone

€25

Lumachine di semola, finocchietto, calamaretti spillo e limone marinato

€ 25

Riso carnaroli, estratto di prezzemolo, rane e aglio orsino

€ 28

Gnocchi di mais, ragù di coniglio e il suo fondo alle erbe

€ 25

Tortelli di coda, catalogna e anacardi

€ 25

SECONDI

Branzino, scarola ripassata, olive, miso e origano

€ 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 mostarda di mela, cavolo cappuccio al pepe rosa

€ 30

Stracotto di vitello piemontese, nebbiolo, guanciaie e sedano rapa

€ 30

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

€ 35

DESSERT

€ 15

Tortino di cioccolato fondente, acqua di cacao, gelato al passion fruit,
pepe di timut e fiori di ibisco

Torta di carote, ricotta, miele e noci caramellate

Pulpitun bianco, pere, zabaione freddo e Genepi

Crema di castagne, salsa ai cachi e Ratafià

Tartelletta di rabarbaro, cassata piemontese e granita di cedrata Tassoni

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