

Antipasti

Il peperone in Piemonte con gelato alla “bagna caoda” e bagnetto verde

The bell pepper in Piedmont with “bagna caoda” ice cream and green sauce (Allergeni 1-4-7)

€ 18,00

Storione marinato, yogurt all’aneto e yuzu, arancia, pan brioche e misticanza

Marinated sturgeon, its roe, dill and yuzu yogurt, orange, brioche, and mixed greens (Allergeni 1-3-4-7)

€ 20,00

Tartare di dentice, finocchi, crumble alle olive, maionese al finocchietto e panna acida

Snapper tartare, fennel, olive crumble, fennel mayonnaise, and sour cream (Allergeni 1-3-4-7)

€ 20,00

Gorgonzola, zucca, guanciale, amaretto e composta di cipolla

Gorgonzola, pumpkin, guanciale, amaretto, and onion compote (Allergeni 1-3-7-8)

€ 18,00

Animella, maionese alla senape, salsa agrodolce e erbe

Sweetbreads, mustard mayonnaise, sweet and sour sauce, and herbs (Allergeni 3-7-10)

€ 18,00

Giardinetto di verdure invernali

Vegetable garden

€ 17,00

I primi

Risotto S. Andrea Goio Dop anatra, arancia e rosmarino

Risotto S. Andrea Goio DOP duck, orange and rosemary (Allergeni 7-9)

€ 20,00

Le paste fresche fatte in casa

Cappelletto con ossobuco alla Milanese, Parmigiano, zafferano, limone e prezzemolo

Cappelletto with Milanese-style ossobuco, Parmesan, saffron, lemon, and parsley (Allergeni 1-3-7-9)

€ 20,00

Plin ripieno di polpo, Provolone del Moncaco, pomodoro e basilico

Plin stuffed with octopus, Provolone del Monaco, tomato, and basil (Allergeni 1-3-4-7)

€ 20,00

Tagliatella, gambero rosso e pop corn di cotenna di maiale °

Tagliatelle, red shrimp, and pork rind popcorn (Allergeni 1-2-3-9)

€ 25,00

I secondi

Agnello, patate, mela e cipolla

Lamb, potatoes, apple, and onion (Allergeni 3-7)

€ 28,00

Coppa di maialino, salsa BBQ, carciofi e maionese al balsamico

Suckling pig cup, BBQ sauce, artichokes, and balsamic mayonnaise (Allergeni 3)

€ 28,00

Baccalà, cima di rapa, limone e pane all'acciuga

Salted cod, broccoli rabe, lemon, and anchovy bread (Allergeni 1-4-11)

€ 28,00

Trancio di pescato, beurre blanc, barbabietola, tosaçu e verdure °

Fresh fish fillet, beurre blanc, beetroot, tosaçu, and vegetables (Allergeni 4-6-7)

€ 35,00

Selezione di formaggi Luigi Guffanti

Selection of Luigi Guffanti cheeses

€ 18,00

Pane e coperto € 4,00

...E per finire un po' di dolcezza...

Cioccolato e lampone

Chocolate and raspberry

€ 10,00

Non un tiramisù. Il TiramiSusy.

Not a tiramisu. The TiramiSusy

€ 10,00

Memoria di uno strudel

Memory of a strudel

€ 10,00

Sorbetto

Sorbet

€ 7,00

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni alimenti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/2004, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possiamo essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.

Tutti i prodotti potrebbero comunque contenere tracce di farina contenente glutine in quanto lavorati in ambienti dove si panifica

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano, segale, orzo, avena)*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc)*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

“INIZIAMO DA QUI”

UN MENÙ DEGUSTAZIONE CHE SI COMPONE DI

Amuse-bouche di benvenuto

*3 portate a scelta dal menù
(antipasto, primo e secondo uguali per l'intero tavolo)*

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

*€ 48 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)
I piatti contrassegnati con ° comporteranno un aumento di 5€ sul costo del menù*

“CARTA BIANCA”

A MANO LIBERA DELLO CHEF ROBERTO ARENA

**UN'ESPERIENZA PER LASCIARVI SORPRENDERE E GUIDARE DAL GUIZZO CREATIVO
DEL NOSTRO CHEF**

Amuse-bouche di benvenuto

5 portate a mano libera dello Chef

Pre-dessert

Dessert

Piccola pasticceria

€ 65 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)

La scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

PERCORSI VINO

4 calici in abbinamento € 30

6 calici in abbinamento € 40

Pane e coperto € 4,00