

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

Trota marinata, yogurt all'aneto e yuzu, arancia, pan brioche e misticanza

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

€ 20,00

Gorgonzola, zucca, guanciale, amaretto e composta di cipolla

Gorgonzola cheese, pumpkin, cured pork cheek, and a maple syrup and Barbera reduction (Allergeni 1-3-7-8)

€ 18,00

Animella, maionese alla senape, salsa agrodolce e erbette

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

€ 18,00

Giardinetto di verdure invernali

Vegetable garden

€ 17,00

Le paste fresche fatte in casa

Creste ripiene alla Genovese, Comté, santoreggia e basilico

Ridges with Genovese, Comté, savory, and basil (Allergeni 1-3-7)

€ 18,00

Tagliatella, aglio nero, polvere di cappero, stracciatella e ricciola marinata

Tagliatella, black garlic, caper powder, stracciatella, and marinated amberjack (Allergeni 1-3-4-7-9)

€ 20,00

Plin “arrotolato” ripieno di astice, pomodorino giallo e basilico °
Rolled Plin stuffed with lobster, yellow cherry tomato and basil (Allergeni 1-2-3-7-9)
€ 25,00

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

I secondi

Piccione, zucca, castagne e terrina di verza °
Pigeon, pumpkin, chestnuts, and cabbage terrine (Allergeni 1-3-7-8-9)
€ 35,00

Faraona, carote all’arancia, barbabietola in agrodolce e polvere di liquirizia
Guinea fowl, orange-glazed carrots, sweet and sour beetroot, and licorice powder (Allergeni 9)
€ 28,00

Salmone scottato, spuma di patata affumicata, biete e salsa Bernese
Seared salmon, smoked potato foam, Swiss chard, and Béarnaise sauce (Allergeni 3-4-7)
€ 28,00

Selezione di formaggi Luigi Guffanti
Selection of Luigi Guffanti cheeses
€ 18,00

Pane e coperto € 4,00

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

Mandarino, maggiorana, ricotta di bufala e cialda di cannolo

Mandarin, marjoram, buffalo ricotta, and cannoli wafer

€ 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 al lampone

Raspberry 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 OUI”

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

