

“SCELTI DA TE”

3 PORTATE A SCELTA DALLA CARTE

€80,00 P.P

IL MENU È DA INTENDERSI VALIDO SOLO SE OPZIONATO DA TUTTI I COMMENSALI E CON LE
STESSE PIETANZE

SERVIZIO SELEZIONE DEI NOSTRI PANI €2,00

BEVANDE ESCLUSE

“SCELTI PER TE”

UN PERCORSO DI 5 PORTATE TRA LE SENSAZIONI E L' ISPIRAZIONE
DELLO CHEF LUCA CARDINETTI

€95,00

Luca Cardinetti

WINE PAIRING 5 CALICI DI VINO IN DEGUSTAZIONE

€45,00 P.P

IL MENU È DA INTENDERSI VALIDO SOLO SE OPZIONATO DA TUTTI I COMMENSALI E
CON LE STESSE PIETANZE

BEVANDE ESCLUSE

SERVIZIO SELEZIONE DEI NOSTRI PANI €2,00 P.P.

ANTIPASTI

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, CAPRESE GHIACCIATA

€ 30

}

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE, RICOTTA AFFUMICATA,
SPINACI E NOCI PECAN CARAMELLATE

€ 28

}

FOIE GRAS, ESSENZA DI CAMOMILLA,
PORRO BRUCIATO E LATTE DI MANDORLA

€ 32

}

VENTRESCA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO LEGGERMENTE SCOTTATA
ALLA "PUTTANESCA"

€ 28

}

MAZZANCOLLE SCOTTATE AL LATTE DI COCCO E PASTA DI CURRY PICCANTE
CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE AL WOK

€ 28

}

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA
E SPAGHETTI DI ZUCCHINA ALLA CURCUMA

€ 26

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALL'ACQUA DI PEPERONI ARROSTO, CRUDO DI GAMBERI ROSSI,
LIME E CANNELLA

€ 32

}

SPAGHETTORO AI RICCI DI MARE DI MAZARA DEL VALLO,
AJO NERO, OLIO E PEPERONCINO

€ 32

}

CAPPELLOTTI FARCITI CON SPALLA DI AGNELLO LAZIALE, CREMA DI SEDANO E
CARDAMOMO, GELATINA DI CESANESE DEL FIGLIO

€ 28

}

RAVIOLI DI RICOTTA , SPINACI E SOYA

€ 26

}

FUSILLORO, PESTO DI MENTA E FAVE,
CALAMARETTI SPILLO IN TEMPURA

€ 30

SECONDI PIATTI

SECRETO DI SUINO IBERICO, MELE SPEZIATE,
POLVERE DI SENAPE E SPINACI

€ 38

]

PETTO D'ANATRA ARROSTITO ALL'OLIO DI NOCCIOLE PIEMONTESI,
ALBICOCHE E INDIVIA BELGA

€ 36

]

ENTRECOTE DI RUBIA GALLEGA ALLA BRACE , PATATE NOVELLE,
BIETA E KAFFIR LIME

€ 40

]

ROMBO AL VAPORE DI LEMONGRASS E CREMA DI PATATE AI FRUTTI DI MARE

€ 38

]

TOTANO DEL MAR MEDITERRANEO, CHORIZO E PISELLI

€ 38

]

FILETTO DI SALMONE LOCH FYNE AL DRAGONCELLO,
ZUCCHINE ROMANESCHE, CAPRINO E LAMPONI

€ 40

SERVIZIO SELEZIONE DEI NOSTRI PANI

€ 2,00 P.P.

FORMAGGI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
BITTO DOP
CACIOCAVALLO PODOLICO
PECORINO ROMANO DOP
GORGONZOLA NATURALE DOP
PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" DOP 36 MESI

€ 20

DESSERT

BROWNIE, MANGO E PASSIONE

€ 16

}

MILLEFOGLIE AL CURRY MADRAS, CREMOSO DI BANANA E COCCO,
GELATO AL 100% CACAO

€ 16

}

PISTACCHIO, MANDORLE, FRAGOLE POCHE'
E SORBETTO AL LIMONE

€ 16

}

BON BON DI PESCHE E YOGURT, NOCI DI MACADAMIA E VINO ROSSO

€ 16