



BENVENUTI

MENÙ DEGUSTAZIONE

- 6 portate con le sperimentazioni e ricerche degli chef €60,00
- 8 portate con le sperimentazioni e ricerche degli chef €80,00

DEGUSTAZIONE FORMAGGI E CONFETTURE*

€20,00

- Castelmagno di Alpeggio DOP
- Cremoso di bufala a crosta fiorita DOP
- Caciocavallo Podololico DOP

*Con aggiunta di confetture di nostra produzione

I CRUDI

Tartare di salmone con salsa tzaziky, cetriolo e zenzero in agrodolce €16,00

Tartare di tonno con gel di ginger soia, alga nori croccante e polvere di alghe €18,00

Tartare di scottona con uovo fondente e crema di papaccelle in agrodolce e tartufo uncinato €18,00

Tagliatella di salmone affumicato alla camomilla, olio di gamberi arrosto, zuppetta di mandorle e uova di salmone €19,00

STARTERS

Triglia ripiena di pizza di scarola, crema di scarola e fonduta di provola €18,00

Gamberi con panatura croccante e maionese all'amarena per 5 pezzi €15,00

Babà tostato con burro di Normandia e alici del cantabrico per 4 pezzi €13,00

Carciofo violetto in oliocottura con spuma di pecorino sardo e prezzemolo, cenere di carciofo e tartufo uncinato €15,00



PASTA E RISOTTI

Risotto con essenza di porcini, tartufo uncinato, cremoso di bufala a crosta fiorita e jus di manzo	€30,00
Gnocchetto di farina cotta con crema di friarielli, ricciola fiammeggiata e spuma di provola	€22,00
Spaghettoni alle vongole veraci e zafferano di navalli con aria di nduja di spilinga	€25,00
Peperone abbottonato con crema di peperone, pinoli tostati, polvere di prezzemolo, terra di olive taggiasche e tartar di Fassona	€25,00

MEAT & FISH

Agnello di laticauda con chenelle zucca mantovana al pepe sichuan, porro, marron glacé e jou di agnello alla liquirizia "cordara"	€30,00
Maialino nero casertano laccato con riduzione di peperone, pioppini in olio cottura e patata al sale	€25,00
Tatary di tonno con primizie di stagione, yogurt agli agrumi, salsa teriaky e semi di lino	€26,00
Baccalà in tempura con composta di kumquat e aglio e ricotta	€22,00

DESSERTS

Pastiera "crumble" alla mandorla con yogurt greco, pasta arancia, gelatina al martini e sifonata al profumo di pastiera	€10,00
Tartelletta con confettura di mele e cannella, card a limone, namelaca alla vaniglia e pinoli cristallizzati	€12,00
Cheesecake alle noci, coulis di loti alla vaniglia, noce cristallizzata e gel di nociello	€13,00