

Il benvenuto della Chef

OVERTURE

Giocando con...

i prodotti

Cannoncino di mela, curry e carota
Pane, pere e Montebore
Acciuga e peperone
Trota sulla sua pelle
Carciofo, mandarino e menta
Ramen di asparagi

€ 25

la tradizione

Gelato di Montebore, rapa, pera e caffè
*Maialino Tonnato
Cipolle
Tonno di coniglio
Sedano e "cruda"
Cavolfiore

€ 25

PRIMO ATTO

Raviolini di rapa rossa, liquirizia, radicchio e Monleale € 20
Tagliolini, carciofo, te, acciuga, limone e menta € 20
Riso, zucca, nocciola e gocce di passito € 20
*Agnolotti e barbera € 20

SECONDO ATTO

Filetto, bagnetto e "ristretto" € 30
Brasato, pere e polenta € 30
**Merluzzo, cipolle e cipollotti € 30
Piccione piccante, arancia e rapa rossa € 30

FINALE

*Scorpacciata € 20
Semifreddo di castagne e marron glacé € 20
Mandarino in zuppa € 20

Gli alimenti utilizzati nel nostro Ristorante sono freschi e di sicura provenienza. Tutti gli alimenti, peraltro, possono essere oggetto nel corso delle preparazioni, di una temporanea congelazione, eseguita nel rispetto della miglior tecnica e per mezzo esclusiva di un abbattitore, al fine di preservare la qualità. In tale evenienza, il piatto indicato nel menù è contrassegnato da un asterisco (*). Ove, in ragione della loro origine, debbano essere acquistati surgelati, tale loro caratteristica viene indicata da un doppio asterisco (**). Il merluzzo da noi servito è un merluzzo selvatico (Gadus Morhua) pescato ad amo in Islanda