

DEGUSTAZIONE A SORPRESA DELLO CHEF FEDERICO

Sei portate, bevande escluse (il menu' viene servito uguale per il tavolo completo)

110 a persona

à la Carte:

PER INIZIARE...

Carpaccio di Fassona piemontese,
fiocchi di pane, scampo crudo e dragoncello

35

Topinambur e carciofi

35

Baccala' dissalato, la sua trippetta, radice di prezzemolo,
ravanello e sferificazione d'aringa affumicata

35

...PER CONTINUARE...

I nostri tortelli alla crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi,
tartufo bianco d'Alba (raccolto Lagnhe e Roero)

70

Capelli d'angelo tiepidi al pistacchio, crudo di mare,
buccia di lime e colatura di lamponi

40

Cappelletti d'anitra, melograno e castagna

35

Gnocchetti di barbabietola al burro di gamberi,
mazzancolle e dragoncello

35

...DALL'ACQUA

Pescato, porro, crema di pinolo,
umeboshi delle nostre albicocche e cardamomo

45

...DAL CORTILE

Il Piccione d'Autunno:
Piccione in rosa, purea di castagne, uva fragola e te' al gelsomino.
La sua coscetta glassata e tortello al fegatello e alloro

50

Scena di caccia:
Capriolo, rapa, mozzarella di yoghurt
e tisana ai frutti rossi d'Alba

50

Guancina di vitello, pastinaca, foglia di bieta e rafano

45

con aggiunta di Tartufo bianco d'Alba 75

...NEKCARNE NEKPESCE

Selezione di Formaggi

35

VI PREGHIAMO DI AVVISARCI DI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE A QUALSIASI ALIMENTO
IL NOSTRO PESCE CRUDO SEGUE LE DIRETTIVE INDICATE A NORMA DI LEGGE 853/04

NEL RISPETTO DI TUTTI VI PREGHIAMO
DI IMPOSTARE I TELEFONI IN MODALITA' SILENZIOSA
E DI NON FUMARE AL TAVOLO