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:

Minimo due portate (escluso il dolce) a persona

PER INIZIARE...

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

35

Animella di vitello, salsa al tuorlo e pepe Timut, bottarga stagionata
nella cera d'api con tarassaco fresco al limone, miele e semi

35

Topinambur e carciofi

35

Mormora all'acqua di mare, gel di rosa, ceviche di peperone,
scalogno, caco, zenzero e crema di noci

35

...PER CONTINUARE...

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

65

Spaghetto ai ricci di mare, bergamotto,
battuto di Fassona piemontese ed erba cipollina

45

Cappelletti d'anitra, raperonzoli e melograno

35

Gnocchetti di barbabietola, zenzero fresco, berbere',
il nostro olio, burro di gamberi, mazzancolle e dragoncello

35

...DALL'ACQUA

Glacier 51, crema di mandorla,
broccolo fiolaro e acqua di curry
45

Anguilla al kamado glassata
con il nostro balsamico, corbezzolo e bieta
40

...DAL CORTILE

Il Piccione:
Piccione in rosa con le sue coscette,
crema di ceci, tamarindo,
crema e estratto di cime di rapa
50

Scena di caccia:
Sella di Lepre, rapa, mozzarella di yoghurt
e tisana ai frutti rossi d'Alba
50

...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