

Degustazione Territorio € 80,00

Abbinamento vini € 50,00

Amuse-bouche

Galette di polenta rustica, cremoso di capra fresco

Tseurachétaye con verza all'agretto di lamponi

*Donut ai porcini, terra di nocciole Piemonte e porcini,
fonduta di fontina d'alpeggio*

*Bottoni di borragine ed erbe primaverili, spuma di polenta,
zabaione e cipollotto confit*

*Marcassin, spinaci, pane, crema di patate
alle nocciole Piemonte*

Prima del dessert

*Démi-cuit al cioccolato "Guanaja grand- crù 70%",
crema inglese e coulis al lampone*

Degustazione Grenier € 120,00

Abbinamento vini € 75,00

Amuse-bouche

Anguilla leggermente affumicata,
agrumi e porro*

*Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese,
maionese leggera al curry Madras,
giardino di primizie e germogli*

Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras, liquirizia e pesca

*Spaghetti al nero, stracciatella,
gamberi rossi di Porto Santo Spirito**, scampi** e
umami di pomodori*

*Sella di capriolo, salsa all'Enfer, purea, gelée e
crumble di barbabietola rossa,
frutti rossi lattefermentati*

Prima del dessert

Millefoglie e vaniglia Tahiti

La scelta dei menù degustazione é vincolante per tutto il tavolo

Antipasti

Terra

*Carpaccio di filetto di Fassona Piemontese,
maionese leggera al curry Madras,
giardino di primizie e germogli* € 36,00

Lingua alla brace, scaloppa di foie-gras,
pesca e liquirizia* € 36,00

Mare

*Polpo grigliato, salsa creola, patata novella e
fromage blanc* € 38,00

Saint-Jacques, limone confit,
corallo al ginepro, cioccolato bianco e
polvere di meliloto* € 36,00

*Carpaccio di scampi ,lamponi, rabarbaro,
mandorle tostate* € 50,00

Primi Piatti

***Bottoni di borragine ed erbe primaverili,
spuma di polenta, zabaione e
cipollotto confit***

€ 28,00

***Spaghetti al nero, stracciatella,
gamberi rossi di Porto Santo Spirito**,
scampi** e
umami di pomodori***

€ 44,00

***Risotto all'ortica, asparagi, fragole e
fiori di borragine***

€ 34,00

Secondi Piatti

Sella di capriolo, salsa all'Enfer, purea, gelée e crumble di barbabietola rossa, frutti rossi lattefermentati € 50,00

Stinco d'agnello, patate e fieno € 46,00

Filetto di Fassone Piemontese, millefoglie di patate, aioli di mela al forno e arissa € 50,00

Trancio di branzino pescato all'amo, waffle croccante di patate e purea di ratatouille* € 50,00

Preghiamo i Signori Clienti di fare presente eventuali allergie o intolleranze al momento dell'ordinazione. Per consultare la lista degli allergeni, si prega di chiedere al personale di sala.

In base alle normative europee (UE reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici vengono da noi bonificati, le paste fresche all'uovo ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura in negativo.

** prodotti abbattuti*

*** prodotti già abbattuti all'acquisto*

Dessert

*Démi-cuit al cioccolato “Guanaja
grand- crù 70%”, crema inglese e
coulis al lampone*

€ 15,00

*Strudel di mele renette, bacche di Goji,
“Digestif” e salsa alla cannella*

€ 18,00

Millefoglie e vaniglia Tahiti

€ 18,00

Soufflé cheesecake, frutti esotici e vaniglia

€ 18,00