

MENU DEGUSTAZIONE

AVVICINANDOSI €60,00

3 portate salate a scelta dello chef per conoscere la nostra cucina

VISIONI & PROSPETTIVE €85,00

La nostra cucina in evoluzione: 5 portate dall'entrées al dolce a scelta dello chef

RADICI NEL CEMENTO €110,00

Tutta la nostra Essenza in 8 portate

Abbinamento al calice consigliato

3 calici €40,00

5 calici €50,00

Grandi Calici €100,00

Il menù degustazione scelto si intende per l'intero tavolo.

Per tavoli superiori a 4 persone si chiede la partecipazione allo stesso menù degustazione per l'intero tavolo.

PESCI

CRUDO DI PESCE €32,00

Radicchio, Ceviche Calda

PESCATO €32,00

Salsa ai cannolicchi, Saké

PESCATO €32,00

Cavolo Nero,
Cedro, Bagna Cauda

TERRINA €35,00

di Anguilla e Foie-gras, Pera, Porro e Levistico

CARNI

TUTTO IL PICCIONE €35,00

ANATRA in più servizi €35,00pp

(min 2 persone)

AGNELLO €35,00

Zucca, Nduja

WAGYU GIAPPONESE €65,00

(Può essere incluso nel menù degustazione con sovrapprezzo di 25€ pp)

PASTE

SPAGHETTO €50,00

Ostrica & Caviare
(Può essere incluso nel menù degustazione con sovrapprezzo di 20€ pp)

BOTTONE CROCCANTE €26,00

di Broccoletto,
Calamaretto Spillo

PLIN €26,00

di Coniglio Cotto
all'Ischitana, Castelmagno

RISO €28,00

Comté, Pera Ossidata

In applicazione del Regolamento CE 1169/2011, nel nostro laboratorio sono presenti diversi alimenti allergeni, si prega quindi di comunicare qualsiasi tipo di allergia al nostro personale. Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento di temperatura come prescritto dal Regolamento CE 1831/2003.

DESSERT

ANETO, KIWI, DRAGONCELLO

€15,00

RABBARO, PEPE ROSA, MANDORLA

€15,00

CIOCCOLATO, ARACHIDI, CARMELLO

€15,00

CREMA AL WHISKEY, POP-CORN, BANANA

€15,00

SELEZIONE FORMAGGI

€20,00

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

LA CHARTREUSE VERDE

€10,00

VERMOUTH ROSSO STEFANO ANTONUCCI

€10,00

CA' D' GAL, MOSCATO D' ASTI

€10,00

CAFFE' SHAKERATO

€10,00