

MENÙ DEGUSTAZIONE

CIPOLLA DI MONTORO CARAMELLATA, CREMA DI ERBORINATO

GNOCCHI DI PATATE, TOPINAMBUR, RAPE ROSSE, SALSA AL PARMIGIANO

GUANCIO DI MAIALE COTTO A LUNGO, PUREA E CIPOLLE AGRODOLCI

BUNET E SPUMA DI PANNA COTTA

32

ANTIPASTI

ASSAGGIO DI ANTIPASTINI PIEMONTESI

12

CAPUNET DI BACCALA', CREMA DI ZUCCA E SCHIUMA DI ZENZERO

14

CIPOLLA DI MONTORO CARAMELLATA, CREMA DI ERBORINATO

12 ✓

FEGATINI DI CONIGLIO GLASSATI AL MARSALA, SPINACI E PAN BRIOCHE

12

PRIMI

CLASSICI AGNOLOTTI RIS E COJ

12

RISOTTO ALL'OSSOBUCCO

12

FUSILLI "BENEDETTO CAVALIERI", BROCCOLI, ACCIUGHE E PECORINO

12

GNOCCHI DI PATATE, TOPINAMBUR, RAPE ROSSE E SALSA AL PARMIGIANO

12 ✓

SECONDI

GUANCIOOTTO DI MAIALE COTTO A LUNGO, PUREA E CIPOLLE AGRODOLCI

12

AGNELLO IN DUE COTTURE, PROFUMATO AL FIENO

18

GRATIN DI PORRI E PATATE, UOVO POCHE' E TUMIN DEL MEL

12 ✓

CLASSICA FINANZIERA

16

LUMACHE GRATINATE, COSTE, CREMA DI PATATE E TARTUFO NERO

18

PESCE SECONDO MERCATO

18-25

DOLCI

GIANDUIOTTO E CAFFE'

7

TORTA STEUSEL DI MELE, CREMA INGLESE E GELATO AL CARMELLO

7

MOUSSE ALLA NOCCIOLA, GELATINA ALLA PERA

7

IL NOSTRO MONTE BIANCO

7

GELATI E SORBETTI DEL GIORNO

4