

ANTIPASTI

BACCALÀ

Mantecato all'olio, millefoglie di polenta Taragna e perle di aringa e Tartare con radicchio trevisano in Saor.
18,50

NOCI DI CAPASANTA

Arrostite in foglia di lattuga e pancetta. Trippa di vitello e fagioli
18,50

QUAGLIA

Petti e cosce al burro, nocciole e Tamarindo. Julienne di sedano e mostarda di zucca
15,50

BATTUTA DI FASSONA

Foglie di verza, piccoli ortaggi e Bagna Cauda
16,50

V UOVO IN CAMICIA

Cestino croccante al Parmigiano, spinacini e salsa Olandese
14,50

PRIMI PIATTI

CARNAROLI "RISO BUONO"

alla mela verde, Fois gras, gel al Porto e polvere di liquirizia
16,50

SPAGHETTI NERI

Aglione, olio, peperoncino e seppia bianca, serviti in Pappa al pomodoro
14,50

CAPPELLACCI DI SCORFANO

il suo brodetto al finocchio, crudo di gamberi e lime
15,50

V CANNOLI

di farina di riso Artemide, ricotta di pecora e puntarelle, gratinati con Cacio e Pepe, serviti in vellutata di zucca
14,50

SECONDI PIATTI

SPIGOLA

Farcita con gamberi e olive taggiasche. Patate allo zafferano, piselli e salsa Bouillabaisse
21,50

CARPACCIO DI RICCIOLA FIAMMATO

Cavolo Pak Choi. Beurre Blanc alla salsa di soia. Composta di limone arrostito
19,50

LOMBATA DI CERVO

Crosta di pane e erbe. Riduzione al Cassis. Indivia brasata
21,50

CONTROFILETTO DI VITELLO PIEMONTESE

Salsa Bordolese al vino rosso, midollo e tartufo nero. Gratin di porri e patate
21,50

PETTO DI ANITRA

Glassato al miele e rosmarino. Datteri farciti allo zenzero. Purè di patata viola
19,50

V CARCIOFI RIPIENI

Guazzetto di pomodoro e capperi. Crostino di polenta
14,50