

Menù

Antipasti

Insalatina di puntarelle con stracciatella di burrata e crumble di olive

€10

Tartare di fassona piemontese con burro e crostini caldi

€14

Maki di verza e coniglio con spuma di parmigiano

€12

Cappesante

€14

Gamberone croccante spuma di lattuga e maionese nera

€18

Crema di baccalà e vela di polenta al limone

€12

Primi Piatti

Bigoli freschi alla carbonara di chorizo

€12

Pappardella al brasato di cinghiale

€12

Gnocchi al radicchio su vellutata di parmigiano

€12

Spaghetti all'astice, ciliegino e basilico

€18

Pacchetti di Cragnano con cappesante, porro e foie-gras

€16

Tagliolini neri con trota trentina, burro salato e rafano fresco

€13

Secondi Piatti

Hamburger di manzo con ceddar, bacon croccante, pomodirini semi dry e patate speziate

€16

Filetto al sale con olio caldo al timo e contorni misti

€25 a persona [min. 2 persone]

Guancia di patanegra brasata con polentina morbida

€16

Ombrina al forno con carciofini e gocce di panna acida

€18

Scampi reali in crosta di sale

€30

Dessert

Soufflé al cioccolato con cuore morbido al cacao e gelato alla vaniglia

€7

Mousse allo yogurt con frutti di bosco

€7

Crema catalana alla vaniglia

€7

Semifreddo alla grappa di camomilla e scaglie di fondente con uvetta sotto spirito

€7

