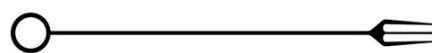


PIEMONTE



— Vitello tonnato

Tre consistenze del topinambur,
grano saraceno, polvere di tartufo nero,
olio al prezzemolo

Riso Carnaroli, peperone rosso, acciuga

— Raviolini del plin ai tre arrosti

Trota marmorata, prato di crescione,
salsa al burro acido e ribes

— Filetto di fassona, fondente di patate,
spinacini, sbrisolona di polenta

— Torta di mirtilli, gelato al fieno, gelatina alla
lavanda, mou di cioccolato bianco

percorso 7 portate

euro 130

— percorso 4 portate

euro 90

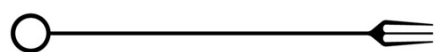
Il menu proposto è da considerarsi per l'intero tavolo nei suoi due percorsi da 7 e 4 portate

PERCORSO VINI

3 calici euro 40

5 calici euro 60

MEDITERRANEO



— Mazzancolla in kataifi, cous cous, burro d'arancio e zenzero

Triglia, burrata, pesto di basilico

Pancotto ai frutti di mare

— Spaghetto d'Italia

Moscardino, gazpacho, peperoncino

— Agnello, melanzana affumicata, maionese al timo

— Cioccoagrumi e liquirizia

percorso 7 portate

euro 130

— percorso 4 portate

euro 90

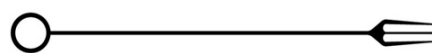
Il menu proposto è da considerarsi per l'intero tavolo nei suoi due percorsi da 7 e 4 portate

PERCORSO VINI

3 calici euro 40

5 calici euro 60

MONDO



Scambio di battute

— Orto skyline

Aglione nero e ostrica

— Pacchero e caviale

Merluzzo, curry, lenticchia

— Il volo dell'anatra

— Babà a Rio...

percorso 7 portate
euro 130

— percorso 4 portate
euro 90

Il menu proposto è da considerarsi per l'intero tavolo nei suoi due percorsi da 7 e 4 portate

PERCORSO VINI

3 calici euro 40

5 calici euro 60