

Antipasti

Uovo croccante, carciofo stufato, la crema dei suoi gambi, salsa
cacio ai 5 pepi

(3,7)

€ 15,00

Brandade di baccalà cotto nel latte, polentina di ceci, caviale di
aringa, aioli

(3,4,7)

€ 15,00

Magatello cotto al rosa, "salsa tonnata" all'antica,
capperi di tarassaco

(3,4)

€ 15,00

I Primi

Risotto al persico mantecato con kefir, salvia e limone,
spezie dolci

(4,7)

€ 15,00

Bottoni di pasta fresca e crudo vigezzino,
crema di latte, cotognata

(1,3,7)

€ 15,00

Linguine di orzo al burro acido e genziana,
finto ragù di cervo, il suo fondo e rafano

(1,7,9)

€ 15,00

I Secondi

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure,
salsa orientale

(1,4,6)
€ 20,00

Guancia e pancia di maialino cotte lungamente nella
birra e miso, bottaggio di verza

(1,6,9)
€ 20,00

Carpaccio di sedano rapa cotto in crosta di sale ed erbe,
radicchio tardivo, radici, gorgonzola e polvere di porcini

(7,9)
€ 20,00

I Dolci

Mousse di bonnet, gelato alla nocciola, nocciolini
(3,7,8)
€ 8,00

Torta Frangipane, arance amare,
sorbetto al mandarino tardivo
(1,3,7,8)
€ 8,00

Gelato o sorbetto
€ 6,00

Ogni giorno potrete trovare dei piatti fuori menù.

Coperto (service) €3,00 cad.

Allegato al menù tabella degli allergeni, alcuni possono essere presenti nei nostri piatti, vi invitiamo ad interpellare il personale di sala per qualsiasi informazione.

Per una migliore conservabilità dei prodotti nel nostro ristorante utilizziamo abbattitore e sottovuoto. Alcuni alimenti possono essere conservati a - 20 °C.

BATTI
PALO

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 5 portate più dolce o formaggi, bevande escluse

€ 55,00

BATTI PALO

La nostra cucina si basa sull'utilizzo di materie prime di qualità e ove possibile biologiche, ponendo grande attenzione alla stagionalità dei prodotti. Tutti i nostri piatti sono espressi e questo talvolta implica un maggiore tempo di attesa per la loro preparazione. E' una scelta difficile ma siamo certi che sia apprezzata dai nostri clienti.

Il pane che serviamo è a lievitazione naturale prodotto con farine biologiche macinate a pietra dall'a-mico Eugenio Pol in arte Vulaiga in Alta Valseia a Fobello.

La pasta fresca è prodotta da noi utilizzando farine Molino Sobrino La Morra Alba e uova prodotte da galline allevate a terra.

L'elenco degli amici fornitori che condividono le nostre scelte è ancora lungo e non vogliamo annoiarvi, per chiudere ci piace definire la nostra cucina "del buon senso".

Buon appetito!

Chiediamo cortesemente alla nostra gentile clientela di prendere visione della seguente tabella di allergeni e di comunicare al nostro personale eventuali allergie, alcuni dei prodotti elencati possono essere presenti nella preparazione di alcuni nostri piatti.

Grazie per la collaborazione e buon appetito.

- 1** Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2** Crostacei e relativi prodotti
- 3** Uova e relativi prodotti
- 4** Pesce e relativi prodotti
- 5** Arachidi e relativi prodotti
- 6** Semi di soia e relativi prodotti
- 7** Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- 8** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
- 9** Sedano e relativi prodotti
- 10** Senape e relativi prodotti
- 11** Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12** Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
- 13** Lupino e relativi prodotti
- 14** Molluschi e relativi prodotti