

Antipasti

Uovo croccante, cremoso al parmigiano, asparagi,
piselli e salsa olandese

(3,7)

€ 15,00

Storione marinato al tè nero e ginepro, panna acida
al wasabi, rabarbaro e uova di trota

(4,7)

€ 15,00

Tartare di fassona piemontese, bagna cauda
all'aglio nero, nocciole, erbe piccantine, peperone

(4,7,8)

€ 15,00

Bresaola di barbabietola, hummus di ceci, cracker
di semi, limone fermentato, ceasar

(3,7,10)

€ 15,00

I Primi

Riso mantecato alla robiola, fragole acidule,
paprika dolce e basilico

(7,9)

€ 15,00

Ravioli ripieni di salsa carbonara con anguilla
Affumicata, erbe di campo e rafano

(1,3,4,7)

€ 15,00

Linguine di farro e orzo all'aglio orsino, olio e
peperoncino, cagliata fatta da noi

(1,4,7,11)

€ 15,00

I Secondi

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

(1,4,6)
€ 20,00

Luccio perca cotto sulla pelle, scarola ripassata, retour

(4,6)
€ 20,00

Coscia di agnello, agretti, ketchup di nespole

(6,8,9)
€ 20,00

Formaggi: 3€ al pezzo secondo disponibilità

I Dolci

Torta delle rose con zabaione freddo

(1,3,7)

€ 8,00

Tenerina al cioccolato bianco, fragole,
crema al pistacchio, gelato fior di latte

(3,7,8)

€ 8,00

Gelato o sorbetto

€ 6,00

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