

Antipasti Starters

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

Crispy egg, creamy parmesan, asparagus,
peas and Hollandaise sauce

(3,7)

€ 15,00

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

Black tea and juniper marinated sturgeon,
wasabi flavoured sour cream, rhubarb and trout

eggs

(4,7)

€ 15,00

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

Piedmontese Fassona tartare, anchovies and black
garlic bagna cauda,

capsicum, hazelnuts and slightly spicy herbs

(4,7,8)

€ 15,00

Bresaola di barbabietola, hummus di ceci, cracker di
semi e le sue salse di accompagnamento

Beetroot bresaola, chickpeas hummus,
seeds cracker with its sauces

(3,7,10)

€ 15,00

I Secondi

Meat and Fish main courses

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

Freshwater fishes and veggies tempura
with oriental sauce

(1,4,6)

€ 20,00

Luccio perca cotto sulla pelle, scarola ripassata, retour

Skin cooked pike and sautéed escarole

(4,6)

€ 20,00

Anatra in due cotture, ciliegie e terrina di patate

Double cooked duck, cherries and potatoes terrine

(1,6,7,8)

€ 20,00

Formaggi: 3€ al pezzo secondo disponibilità

Selection of cheeses on request

I Dolci Dessert

Zabaione freddo e pratoline di Lesa

Cold zabaglione and Pratoline biscuits from Lesa

(3,7)

€ 8,00

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

Tenerina cake with white chocolate, strawberries, creamy
pistachio and milk ice-cream

(3,7,8)

€ 8,00

Gelato o sorbetto

Ice-cream or sorbet

€ 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.

Attached to the menu there is the table of allergens - some may be present in our dishes, so we invite you to contact the dining room staff for any information.

For better preservation of the products in our restaurant we use blast chillers and vacuum packs. Some foods can be stored at - 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

Tasting menù by the chef composed by 5 courses plus dessert or selection of cheese.
Drinks not included

