



Menu Tradizione

Tartare

Battuta di vitella piemontese,
crema d'uovo all'aneto e sale maldon

Plin della tradizione

Agnolotti del "Plin" ripieni ai tre arrosti serviti "al tovagliolo",
come vuole la tradizione

Reale

Cappello del prete cotto a bassa temperatura,
purea morbida di patate roerine

Tonda e Gentile

Sablé, mousse e terra alla nocciola,
cuore al caramello e geleè al lampone

Euro 70,00

Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale





Dal mare

Calamaro "Affogato"

Calamaro scottato, ristretto delicato di vongole e la loro aria

Riso

Riso Acquerello mantecato al pesto di basilico, burrata,
carpaccio di gamberi rossi marinati al lime

Dentice

Filetto di dentice del golfo Ligure,
biete di Polignano in più consistenze e colatura di "acqua pazza"

Gli Agrumi

Crumble all'arancia, morbido al lime e zenzero, geleè al
bergamotto, sorbetto al mandarino e ginepro,
kumquat marinato e finger lime

Euro 80,00

Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale





Antipasti

Tartare

Battuta di vitella piemontese,
crema d'uovo all'aneto e sale maldon

Euro 21,00

Il Tonnato

Tondino di Fassona cotto a bassa temperatura, salsa al tonno,
acciughe del Cantabrico, cipolla di Tropea in agro e polvere

Euro 22,00

Calamaro "Affogato"

Calamaro scottato, ristretto delicato di vongole e la loro aria

Euro 23,00

Crudité

Carpaccio di gambero viola marinato, terra agli agrumi, crema
delicata di crostacei, bolle al mango via aerea e quenelle di sorbetto
al lime

Euro 26,00

Foie Gras

Scaloppa di foie gras accompagnata da una marmellata di fichi
profumata al limone e pan brioche al the verde

Euro 26,00

Dall'orto al piatto

Crumble di porcini e cacao, spugna di tobinambur, pomodorino
giallo confit, sfera di peperone rosso di Carmagnola e morbido di
patate nostrane

Euro 20,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale





Primi

Plin della tradizione

Agnolotti del "Plin" ripieni ai tre arrosti serviti al tovagliolo,
come vuole la tradizione

Euro 22,00

Linguine

Linguine mantecate con crema al parmigiano,
pancetta di cinta senese croccante, pepe di Sichuan e tuorlo d'uovo
marinato

Euro 25,00

Ravioli

Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta Seirass, burro al timo
montato,
crema di ortiche di bosco e polvere grezza di olive taggiasche

Euro 24,00

Bottoni

Bottoni di pasta fresca ripieni di scampi e bergamotto,
mandorle tostate e olio alla menta

Euro 24,00

Riso

Riso Acquerello mantecato al pesto di basilico,
burrate e carpaccio di gamberi rossi marinati al lime

Euro 26,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale





Secondi

Cervo

Carrè di cervo cotto nel fieno
accompagnato da verdure di stagione e affumicatura

Euro 28,00

Reale

Cappello del prete cotto a bassa temperatura,
purea morbida di patate roerine

Euro 24,00

Dentice

Filetto di dentice del golfo Ligure,
biette di Polignano in più consistenze e colatura di acqua pazza

Euro 30,00

Fritto di Mare

Il nostro fritto di mare e insalatina dell'orto

Euro 33,00

Rombo

Rombo chiodato, crema di cipollotti profumata al ginepro,
spugna di funghi porcini della Valsesia

Euro 30,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale





Dessert

Tonda e Gentile

Sablè, mousse e terra alla nocciola,
cuore al caramello e geleè al lampone

Euro 14,00

Mousse di fico e cioccolato bianco

Cremoso fondente, crumble fior di sale,
fichi freschi e gelato alla mandorla, glassa al cioccolato bianco

Euro 18,00

Cheesecake delicata al farro

Morbido al mango, salsa al frutto della passione, sorbetto alla pesca
e frutti di bosco

Euro 16,00

Gli Agrumi

Crumble all'arancia, morbido al lime e zenzero,
geleè al bergamotto, sorbetto al mandarino e ginepro,
kumquat marinato e finger lime

Euro 18,00

Il nostro tiramisù

Quenelle croccanti di tiramisù, gelato al mascarpone,
caviale al caffè e salsa barbajada

Euro 16,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale

