



La Nostra Tradizione

Il Tonnato

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

Plin della tradizione

Agnolotti del "Plin" ripieni ai tre arrosti serviti al tovagliolo, profumi di erbe aromatiche

Reale

Cappello del prete cotto a bassa temperatura, polvere di melanzane cotte nel carbone e purea delicata di patate roerine

Tonda e gentile

Mousse alla nocciola, salsa mou, cremoso al gianduia, nocciole "tonda gentile" caramellate

80,00 Euro a persona

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





Il mare che incontra le Langhe

Gambero

Gambero rosso di Mazara del Vallo, gelée alla ciliegia,
sorbetto alla mela verde ed essenza al basilico

Spaghettone

Spaghettone di pasta trafilato al bronzo,
morbida crema di gambero viola del Mediterraneo,
emulsione al prezzemolo selvatico

Dentice

Filetto di dentice reale del Golfo Ligure, salicornia scottata,
patate nostrane della Valle Belbo e fondo di mare

Cheesecake di Langa

Cheesecake di robiola d'Alba, gelée all'albicocca,
frolla al mais e cremoso al basilico fresco

90,00 Euro a persona

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





_Esaltare la Natura _

Un orto in miniatura

Cre moso di patate roerine, crumble al timo selvatico, spugna di spinacino, cialda di pomodorino “confit” essiccato, scaglie di tartufo nero estivo

Ravioli

Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta di Seirass, burro francese alle erbe, biette di Polignano e polvere grezza di olive taggiasche

Uovo

Uovo di cascina croccante avvolto in un nido di pasta fillo, terra ai sentori di rosmarino e morbida fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi

Pastiera

Mousse di ricotta aromatizzata al limone, finanziere agli agrumi, base croccante al grano soffiato, arancia candita e gelato al fior d’arancio

80,00 Euro a persona

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





Menu Sorpresa

Scelto dallo Chef Martin Lazarov per Voi

5 portate

115,00 Euro a persona

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 al coltello di Fassona piemontese,
spuma d' uovo biologico affumicato e tartufo nero estivo
26,00 Euro

Il Tonnato

Tondino di Fassona cotto a bassa temperatura, crema al tonno,
acciughe del Cantabrico, cipolla di Tropea in agro e polvere di capperi
22,00 Euro

Gambero

Gambero rosso di Mazara del Vallo, gelée alla ciliegia,
sorbetto alla mela verde ed essenza al basilico
24,00 Euro

Foie gras

Scaloppa di foie gras, confettura di fichi freschi profumata al cedro,
nasturzio e morbido pan brioche tostato
26,00 Euro

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 arrostiti serviti al tovagliolo,
profumi di erbe aromatiche

24,00 Euro

Riso

Riso Acquerello mantecato con delicata crema di funghi porcini "confit",
crumble croccante di Criollo e polvere di barbabietola di Chioggia

26,00 Euro

Ravioli

Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta di Seirass, burro francese alle erbe,
biete di Polignano e polvere grezza di olive taggiasche

24,00 Euro

Bottoni

Bottoni di pasta fresca, cozze del Mediterraneo e sentori di mare,
crema leggera di Verzin di vacca e aria al basilico

26,00 Euro

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

Filetto

Filetto di vitella piemontese, fondo di nocciole “Tonda gentile”,
spugna di erbe aromatiche essiccata, carote baby al naturale e scaglie d’oro
30,00 Euro

Piccione

Petto di piccione cotto a bassa temperatura, marshmallow morbido,
polvere di liquirizia e coscetta frita nel pane panko
32,00 Euro

Dentice

Filetto di dentice reale del Golfo Ligure, salicornia scottata,
patate nostrane dell’alta Valle Belbo e fondo di mare
32,00 Euro

Uovo

Uovo di cascina croccante avvolto in un nido di pasta fillo,
terra ai sentori di rosmarino e morbida fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi
28,00 Euro

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

Mousse alla nocciola, salsa mou,
cremoso al gianduia, nocciole "tonda gentile" caramellate
16,00 Euro

Cheesecake di Langa

Cheesecake di robiola d'Alba, gelèe all'albicocca,
frolla al mais e cremoso al basilico fresco
16,00 Euro

Pastiera

Mousse di ricotta aromatizzata al limone, finanziere agli agrumi,
base croccante al grano soffiato, arancia candita e gelato al fior d'arancio
18,00 Euro

Sbrisolona

Base croccante alle mandorle, delicato zabaione servito caldo,
gelato al marsala e crumble all'arancia
18,00 Euro

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

