



Antipasto tradizionale (s.g.)

Flan di cardi e zucca con fonduta

Carpaccio di petto d'anatra con carciofi, melograno e riduzione all'aceto balsamico

Rollè di coniglio tonnato

Flan di cardi e zucca con fonduta

Carne cruda aromatizzata alle nocciole con mousse di topinambur

Antipasto di mare (s.g.)

Flan di baccalà con salsa delicata all'acciuga

Polpo con carciofi scottati, pomodori secchi e pistacchi

Capasanta bardata al bacon con lenticchie

Caesar salad di salmone scozzese con salsa tartara

Primi

Gnocchi di patate viola con fonduta di toma di Gressoney e fave di cacao (s.g.)

Cous-cous con pesce spada, verdure e ceci speziati (anche s.g.)

Cannelloni con ricotta, broccoli e ragù di agnello (s.g.)

Secondi

Carrè di vitello olandese cotto a bassa temperatura con puntarelle saltate e puré di cavolo rosso (s.g.)

Filetto di tonno aromatizzato al tè nero con salsa teriyaki e patata al sale farcita con crema di formaggio (s.g.)

Impanata di maiale iberico in crosta di mais con pere al vino rosso e guacamole (s.g.)



Dolci

Semifreddo al torrone delle Langhe con salsa al cioccolato (s.g.)

Tiramisu all'amaretto (s.g.)

Tarte tatin con gelato alla crema

Tortino di nocciole con gelato al marron glacé (s.g.)

Mousse di cioccolato bianco con curd all'arancia e mandorle (s.g.)

Soufflè al cioccolato fondente con cuore morbido e fragole flambate (s.g.)

Vini al calice

Alta Langa Chardonnay Metodo Classico 36 mesi Cascina Pastori € 6

Roero Arneis "Merica" Cascina CàRossa € 4

Collio Sauvignon Villa Russiz € 5

Ruchè di Castagnole Monferrato "Na Vota" Cantine Sant'Agata € 4

Barolo "Pietrin" Franco Conterno € 6

Moscato d'Asti "I vignaioli di S.Stefano" Ceretto € 5

Due portate con dessert € 60,00

Tre portate con dessert € 75,00

Coperto incluso, bevande escluse

s.g. (senza glutine)