



Menù Degustazione

" Intrecci Extra Large"

Menù di sette portate scelte dalla cucina.

Il menù si intende per l'intero tavolo e obbligatorio dalle 6 persone in poi.

€ 65.00

Menù Degustazione

"Intrecci"

Menù di quattro portate scelte dalla cucina

Il menù si intende per l'intero tavolo e obbligatorio dalle 6 persone in poi.

€ 42.00

Aperitivo

Vermouth del Professore	€ 6,00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Metodo Classico	€ 7.00
Champagne	€ 11.00

Coperto 3,00 € Acqua 3,00 €

Menù

Antipasti

Baccalà al burro di nocciole, crema di patate arrosto, rapa rossa e spinacino

Cod fish with hazelnut butter, roasted potatoes cream, beetroot and spinach

€ 19.00

Triglia, cacio e pepe di cavolfiore, capperi, gel al campari e arancia

Red mullet, cauliflower cheese and pepper, capers, campari gel and orange

€ 18,00

Indivia belga, chutney di cipolla rossa, mozzarella di bufala e sesamo nero

Belgian endive, red onion chutney, buffalo mozzarella and black sesame

€ 15,00

Coniglio grigio di Carmagnola lardellato, cavolo nero, mela verde alla cannella e marmellata di limoni

Gray rabbit from Carmagnola, larded, black cabbage, green apple with cinnamon and lemon marmalade

€ 18.00

Primi

Ravioli ripieni di cime di rapa, seppie e il loro fondo

Ravioli stuffed with turnip top, cuttlefish and their stock

€ 16.00

Spaghettoni quadrati al burro d'Isigny e ricci, lime, cipolla bruciata e colatura di cicoria

Spaghetti with butter from Isigny and urchins, lime, burnt onion and chicory sauce

€ 20.00

Carnaroli mantecato con purea di cavolo viola affumicato, bergamotto, tartare di daino e

cioccolato fondente (min 2 persone)

Carnaroli with smoked purple cabbage purée, bergamot, deer tartare and dark chocolate

€ 22.00

Pansotti ripieni di scarola, uvetta e noci, brodo di verdure, zenzero e finocchietto

Ravioli stuffed with escarole, raisins and walnuts, vegetable broth, ginger

€ 18.00

Secondi

Fritto misto in pentola e verdure in tempura *

Mixed fried fish and vegetable

€ 26.00

Filetto di Pescato, carciofi arrostiti e il loro caramello, salsa verde e purea di broccolo

Fish, roasted artichokes and their caramel, green sauce and broccoli puree

€ 22.00

Coscia di cervo, fondo ai frutti rossi, purea di topinambour e verza stufata

Leg venison, red fruit base, Jerusalem artichoke puree and stewed cabbage

€ 19.00

Stinco di agnello alla senape, millefoglie di patate, radicchio marinato in aceto di lamponi e sedano rapa

Lamb shank with mustard, potatoes, radish marinated in raspberry vinegar and celeriac

€ 19.00

Alcuni ingredienti, conservazione o prezzi potrebbero variare in base al mercato. In mancanza del prodotto fresco gli alimenti contrassegnati con * possono essere sostituiti da prodotti abbattuti o congelati secondo il reg. CE 853/04. Alcuni piatti possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. In caso di problematiche alimentari, informate il nostro staff e vi sarà indicata la preparazione priva degli specifici allergeni.

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione.