



### **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***

Polpo rosticiato, cannellini, fagiolini, vin cotto e pane alle erbe  
Roasted octopus, cannellini beans, green beans, cooked wine and herb bread  
€ 20.00

Triglia in carrozza, cavolo viola fermentato, riduzione al rossese e cipolla rossa  
Red mullet, fermented purple cabbage, Rossese grape reduction and red onion  
€ 19,00

Sedano rapa laccato con teriaky, la sua purea, nocciole e olio al timo  
Celeriac lacquered with teriaky, its puree, hazelnuts and thyme oil  
€ 16,00

Battuta di manzo, ricotta, capperi e pane alle olive taggiasche  
Beef tartare, ricotta, capers and bread with Taggiasca olives  
€ 18.00

## *Primi*

Cappelletti ripieni di sardenaira, acqua di capperi e croccante al pomodoro secco  
Ravioli stuffed with sardenaira, caper water and dried tomato brittle  
€ 18.00

Spaghettoni quadrati mantecati con ristretto di carote e latte di cocco,  
tartare di gamberi rosa e cipolla bruciata  
Spaghetti with carrot puree and coconut milk, tartare of pink prawns and burnt onion  
€ 20.00

Fusillone al pesto di broccoli, latte di mandorla, spezie e pinoli tostati  
Fusillone with broccoli pesto, almond milk, spices and toasted pine nuts  
€ 19.00

Bottoni ripieni di pancia di maiale nero piemontese, il suo fondo al thè lapsang souchong  
e purea di mele  
Ravioli stuffed with black pork belly, its base flavored with lapsang souchong tea  
and applesauce  
€ 20.00

## *Secondi*

Fritto misto in pentola e verdure in tempura \*  
Mixed fried fish and vegetable  
€ 28.00

Filetto di Pescato, il suo fondo, porro all'anice stellato, quinoa, rucola e ravanelli  
Fish fillet, its stock, leek with star anise, quinoa, rocket and radishes  
€ 24.00

Sella di cervo, il suo fondo leggermente speziato, cicoria, senape di Digione, chips di patate  
Saddle of venison, its slightly spicy base, chicory, mustard, potato chips  
€ 22.00

Stinco di agnello, scalogno, cima di rape e salsa orientale  
Lamb shank, shallot, turnip tops and oriental sauce  
€ 20.00

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.