



Aperitivo

Vermouth del Professore	€ 8.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 6.00
Metodo Classico	€ 9.00
Champagne	€ 12.00

Menù

Antipasti

Crudo di pescato Capperi Radicchio Mela verde	22,00 €
Zucca Il suo fondo Salsa verde	20,00 €
Coniglio <i>grigio di Carmagnola</i> Carota Rapa rossa	22,00 €

Primi

Bottoni di patata affumicata Bieta Acciuga	22,00 €
Riso Carnaroli Tenuta Margherita Prescinseua Cime di rapa Anacardo	24,00 €

Secondi

Pescato del giorno Sedano rapa Vin cotto Burro acido	26,00 €
Guancia di manzo Topinambur Scalogno Nocciola	26,00 €
Fritto in pentola: molluschi crostacei paranza verdure in tempura	28,00 €

I percorsi degustazione si intendono per l'intero tavolo

Menù Degustazione Intrecci

55.00 €

Crudo di pescato | Capperi | Radicchio | Mela verde

Bottoni di patata affumicata | Bieta | Acciuga

Pescato del giorno | Sedano rapa | Vin cotto | Burro acido

Dolcezza finale

Menù Degustazione Intrecci Extra Large

80.00 €

Zucca | Il suo fondo | Salsa verde

Coniglio *grigio di Carmagnola* | Carota | Rapa rossa

Riso Carnaroli Tenuta Margherita | Prescinseua | Cime di rapa | Anacardo

Pescato del giorno | Sedano rapa | Vin cotto | Burro acido

Guancia di manzo | Topinambur | Scalogno | Nocciola

Pre Dessert

Dessert

Coperto 4,00 € Acqua 3,00 €