



Aperitivo

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

Menù

Antipasti

Baccalà rosticcato Piselli Radicchio	23,00 €
Cipolla ripiena di patate e erbe Arachidi Burro acido	20,00 €
Petto d'anatra affumicato Mela verde Caramello al Parmigiano Reggiano	22,00 €

Primi

Gnocchi di Nonna Melina Zuppa di pesce Cozze Pomodori secchi	22,00 €
Riso Carnaroli Tenuta Margherita Mandorle Cicoria Zafferano	24,00 €

Secondi

Pescato del giorno Asparagi Rape Fondo affumicato	26,00 €
Manzetta Piemontese Salsa speziata Latte di cocco Carote	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 €

Baccalà rosticcato | Piselli | Radicchio

Gnocchi di Nonna Melina | Zuppa di pesce | Cozze | Pomodori secchi

Pescato del giorno | Asparagi | Rape | Fondo affumicato

Dolcezza finale

Menù Degustazione Intrecci Extra Large

80.00 €

Petto d'anatra affumicato | Mela verde | Caramello al Parmigiano Reggiano

Cipolla ripiena di patate e erbe | Arachidi | Burro acido

Riso Carnaroli Tenuta Margherita | Mandorle | Cicoria | Zafferano

Pescato del giorno | Asparagi | Rape | Fondo affumicato

Manzetta Piemontese | Salsa speziata | Latte di cocco | Carote

Pre dessert

Dessert

Coperto 4,00 € Acqua 3,00 €