

ANTIPASTI

La nostra crudité:

1;2;4;6;8;14

secondo disponibilità del giorno

18

*Capasante affumicata su salsa di macadamia,
cavolo nero con cavolo cappuccio al tamarindo e zenzero*

1;2;3;4;6;8;14

18

*Uovo scomposto con spuma di cavolfiore al tartufo,
fonduta di alloro e parmigiano*

1;2;3;4;8

18

*Polpo arrostito, cappuccio di patate
capperi, bergamotto e mimosa d'uovo*

1;3;4;5;6;7;10;12

18

*Scampi in salsa XO,
gazpacho di rape rosse e maionese al lardo*

4;6;9

18

Lingua di vitello, topinambour, salsa verde e cren

1;6;8;10

16

*Tartare di Fassona piemontese con maionese,
e focaccia calda homemade*

1;6;8;10

22

con aggiunta di tartufo bianco

40

PRIMI

*Risotto con porro, ragù di cortile, caffè,
pere al vino rosso*

Min 2 persone

1;2;4;7;9

20

*Linguina alle cime di rapa,
limone e gamberi rossi*

1;2;3;4;9

22

*Tortelli di sgombro, kaffir lime,
lemongrass e cipolla*


1;3;12

22

*Ravioli del Plin tartufati
in dashi di pollo*

1;2;3;4;9

18

*Paccheri con crema di verza, olivello spinoso 
e alga kombu*

1;2;3;4;9

16

SECONDI

Pescato del giorno con porro stufato, fondo vegetale e salsa parmantier

4;7;6;9

25

*Baccalà marinato in crosta di polenta
con tortino di verza e broccoli*

1;4;6;7;8;9;11;12

25

*Cervo con patata dolce,
mandorle e cicoria*

1;7;9;10;12

30

*Petto d'anatra con radicchio affumicato
e melograno*

6;8;9;10;12

22

Cuore di costata ai ferri con zucca e saôr

6;7;10;12

25

DESSERT

7

*Namelaka al cocco
sorbetto al mango e zafferano*

1;3;7

*Cre moso al cioccolato con gelato alla nocciola,
terra di cioccolato e lamponi essiccati*

1;3;4;7

*Pastinaca sciroppata alla cannella, cialda al cioccolato
e gelato al Meliloto*

1;3;7;8

Degustazione di sorbetti homemade

Rivisitazione del Tiramisù

1;3;7;8

*Per qualunque informazione relativa a **sostanze ed allergeni** è possibile
consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta,
dal personale in servizio*