Executive Chef

Stefano Marzetti… Momenti senza Tempo



Carpaccio di sedano rapa al BBQ
Croccantelle di roveja, kiwi gold speziato e caramello di funghi porcini al rosmarino

Rocher di carciofi
Tuorlo d'uovo, purè di topinambur, insalatina di puntarelle e limone candito

Polpo alla cacciatora scomposto
Crostoni di polenta alla curcuma e purè di melanzane affumicate

Cappellotti di burrata e lime
Bouillabaisse di gamberi rossi e mollica di pane ai sapori mediterranei

Riso al salto alla milanese
Sottobosco di funghi e fonduta di Parmigiano Reggiano

Pescatrice croccante
Ceci di Spello, porri e tagliatelle di seppia al tartufo nero

Cachi e Gorgonzola
Focaccia tostata, cachi caramellati profumati alla maggiorana e ganache al Gorgonzola

Tart Tatin
Mele Annurche "a modo tatin", sfoglia croccante e parfait alla vaniglia

210 € Per Persona

Vini in Abbinamento
Basic 5 Calici 85€

Vini in Abbinamento
Premium 6 Calici 145€

… Tempo di Tartufo Bianco

Uovo BIO a 65°C
Spuma al Castelmagno, sottobosco di funghi e chips di patate

Tartare di Fassona Piemontese
Nocciole piemontesi e Parmigiano Reggiano vacche rosse

Tagliolino mantecato al burro

Vitello da latte a bassa temperatura
Fonduta valdostana, bouquet di verdure e patate brasate

Pralinato al cioccolato bianco
Miele di corbezzolo

500 € Per Persona

Vini in Abbinamento
Prestige 5 Calici 300€

Il menù degustazione è:
da ordinare entro le ore 14:00 al Lunch ed entro le ore 22:00 al Dinner
Il menù degustazione da ordinare per l'intero tavolo

Menù a la Carte

MENU 2 PORTATE: €115

MENU 3 PORTATE: 2 Portate + Dolce €150

MENU 3 PORTATE: Antipasto, Primo e Secondo €160

MENU 4 PORTATE: Antipasto, Primo e Secondo + Dolce €175

Piatto aggiuntivo € 35

Piatti Vegani Realizzabili su Richiesta

Per Cominciare:

Selezione di ostriche David Hervé
½ dozzina

Selezione di Caviale "CALVISIUS"
Oscietra, 24K , Beluga
Supplemento +€100 per gr.30

Sinfonia di pesci crudi e crostacei con granella di cous cous speziato
**

Polpo alla cacciatora scomposto
Crostoni di polenta alla curcuma e purè di melanzane affumicate

Tartare di manzo
Nocciole tostate, spuma di Castelmagno e rape rosse marinate al Nebbiolo

Scaloppa di foie gras
Pere al Porto, financier alle mandorle e sorbetto al cru di cacao

Rocher di carciofi
Tuorlo d'uovo, purè di topinambur, insalatina di puntarelle e limone candito

Carpaccio di sedano rapa al BBQ
Croccantelle di roveja, kiwi gold speziato e caramello di funghi porcini al rosmarino

Uovo al tegamino con tartufo bianco d'Alba

Supplemento +€100

I Primi:

Minestrone con verdure di stagione
con farro e spinaci baby

Zuppa di cipolla gratinata ai due formaggi

Riso al salto alla milanese
Sottobosco di funghi e fonduta di Parmigiano Reggiano

Risotto o Tagliolini al tartufo bianco d'Alba

Supplemento +€100

Tagliatelle al Lagrein
Ragù di cervo, castagne viterbesi al timo e purè di scorzonera

Cappellotti di burrata e lime
Bouillabaisse di gamberi rossi e mollica di pane ai sapori mediterranei

Gnocchi di patate
Baccalà confit, carciofi, blend di pepi e gel di mentuccia di campo

Fusilloni al Cremoso di Castelmagno
guanciale croccante, porri e zucca mantovana

Il Pesce:

Ricciola in osmosi di petali di rosa
alghe, prugne confit, pastinaca e latte di cocco al curry

Filetto di rombo alla mugnaia
Carciofi alla menta e cannolo di patate dolci

Pescatrice croccante
Ceci di Spello, porri e tagliatelle di seppia al tartufo nero

La Carne:

Reale di maiale Iberico
Variazione di broccoli, cachi, burrata e mandorle tostate

Anatra "Barberie" all'arancia
Mele verdi caramellate e cavolo nero

Faraona lardellata al BBQ
Zucca mantovana, cipolline borretane, castagne e salsa alla birra scura

Vitello da latte cotto a bassa temperatura
Fonduta valdostana, bouquet di verdure e patate brasate

Tartufo Bianco Supplemento +€100

Verdure fresche dal mercato

Formaggi del nostro paese

Per intolleranze e allergie alimentari chiedere assistenza al personale del ristorante
È disponibile, su richiesta, un libro ingredienti costantemente aggiornato
Ci impegniamo a rifornirci di materie prime da fornitori che seguono pratiche sostenibili

(*) Prodotto congelato all'origine.
(**) Prodotto destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al Reg. CE n. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3 Lettera D, Punto 3.