

TRADIZIONE IN MOVIMENTO

Radici che si trasformano.

Piselli

aromatizzati allo zenzero, royale di bacelli e
riso, seirass

Tajarin

terrina di fegatini di pollo, gelée di aceto
di Barolo
da mescolare al momento

Vitello

cotto nel latte, morchelle, salsa poulette

Caffè*

in diverse consistenze, gelatina all'amaretto

120

À LA CARTE

Antipasto, primo e dolce	110
Antipasto, secondo e dolce	160

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ** sono congelati o surgelati all'origine dal produttore; mentre gli ingredienti contrassegnati con * sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nella procedura del piano HACCP, ai sensi del Reg.CE852/04.

L'INCONTRO

*Dove mare e terra si fondono, trasformati
da contrasti, consistenze e leggerezza.*

Asparago

mela fondente alla vaniglia, vinaigrette
al latticello, sambuco

Trota*

glassata con aceto di finocchio, cagliata di
mandorle e uova di pesce

Triglia*

grigliata, accompagnata da fave
e burro allo zafferano

Plin

farcia di animelle croccanti, cipolla cotta
nel latte, lievito disidratato

Anatra

alla brace, cipolle novelle e agretti
al limone

Fragole*

confit, gelée della loro estrazione,
pepe verde e sorbetto all'acetosa

SELEZIONE DI FORMAGGI

Robiola di Roccaverano

delicata e fragrante, dal sapore dolce e
leggermente acidulo
pura capra a latte crudo

Montébore

Morbido e avvolgente, equilibrio di
profumi e texture.
latte crudo vaccino, ovino e caprino

Plaisentif

Leggero e aromatico, un gioco di
freschezza e gusto.
latte crudo vaccino

Castelmagno

Intenso e complesso, radicato nella
tradizione di montagna.
latte crudo vaccino

Blu di pecora

Deciso e avvolgente, armonia di forza
e delicatezza.
latte crudo ovino

