TRADIZIONE

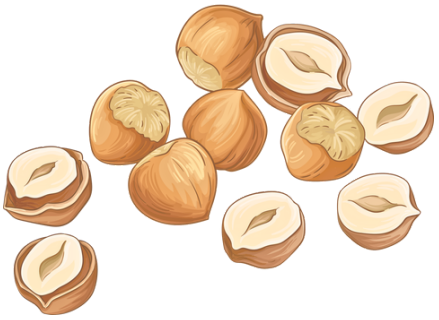
UOVO
gratinato, amaranto all'estrazione di funghi, crema di Parmigiano Reggiano

TAJARIN
al Bra duro, burro al fieno e tartufo nero

VITELLO
cotto a vapore, profumato al flambadou, salsa al midollo

NOCCIOLA*
dacquoise, gelato alla cannella

110



FRE

RAPA
cotta e cruda, crema di mandorle e vinaigrette di foglie di fico

TROTA
glassata all'aceto di finocchio, rafano, uova di pesce

MERLUZZO*
affumicato, salsa alle cozze, champignon farcito

GNOCCHI
velo di scamorza, tartufo nero, salsa al burro nocciola e limone

PLIN
animelle croccanti, cipolla al latte, lievito di birra disidratato

ANATRA
- cotta in crosta di zucchero, cime di rapa e capperi;
- insalata invernale e coscia brasata

AGRUMI*
omelette souffle, cuore alla vaniglia, marmellata di champignon e liquirizia

150

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.

Oggi al calice

Tre interpretazioni di Barolo in una grande annata, formato Magnum.

Giacomo Conterno, Barolo Cerretta 2016	55
Réva, Barolo Lazzarito Riserva 2016	32
Massolino, Barolo Margheria 2016	22

Abbinamento Vini

Wine Icons: 200

Un tasting premium dedicato a chi ama esplorare, degustare e lasciarsi sorprendere. Può essere abbinato ad entrambi i percorsi degustazione.

- *Domaine Zind Humbrecht*, Clos Saint Urbain Rangen de Thann 2021
- *Conterno*, Barolo Cerretta 2016
- *Chateau Pavie*, Saint-Emilion Grand Cru 2008
- *Chateau Rieussec*, Sauternes 2010

I classici

Due itinerari enologici che spaziano tra i grandi vini del territorio italiano e selezioni internazionali.

4 Calici	70
7 Calici	110