

ANTIPASTI

Gel di pomodoro e lamponi, coda di aragostella
e misticanza selvatica
€ 20

Bresaola di Fassona in sfoglia di pane carasau con burratina affumicata
€ 18

Cannolo alle olive taggiasche, mousse di baccalà e pistacchi di Bronte
€ 18

Pesce Carbonaro dell'Alaska in cbt con pepe della Tasmania,
zenzero e salsa del pil pil
€ 18

PRIMI

Tortelli al broccolo Fiolaro e crema al Bagoss
€18

Tagliatelle alla liquirizia
con granchio blu del Mediterraneo
€25

Risotto alle ostriche con crema all'aglio nero
e rabarbaro caramellato
€20

Paccheri con guanciaie e salsa delle Langhe
€18

LE VELLUTATE

Passato di verdure
€12

Vellutata di patate e porri
€12

Zuppa di lenticchie
€12

Vellutata di zucca e amaretti
€12

SELEZIONE DI CARNI
DALLA NOSTRA VETRINA

*Sashi finlandese: deriva dal giapponese ed indica la marezzatura.
Le razze sono: Frisona e Ayrshir. Dryage: tra i 20 e i 40 giorni.*

*Galiziana Gutrey D'ouro: Da veri amante della carne
che cercano sensazioni uniche e indimenticabili. Dryage: tra i 20 e i 40 giorni.*

*Podolica: razza bovina allevata allo stato brado nel sud Italia.
La carne è ricca di sali minerali. Dryage: tra i 20 e i 60 giorni.*

*Fassona: razza bovina autoctona del Piemonte. Si distingue per la superiore tenerezza
e per la sua straordinaria magrezza. Dryage: tra i 20 e i 40 giorni.*

*Frisona Spagnola: dal nord della Spagna, con mantello di grasso e una buona
marezzatura. Dryage: tra i 20 e i 40 giorni.*

*Tomahawk di Angus Irlandese: Nota per il suo sapore deciso e il suo aspetto
marmorizzato. E' incredibilmente morbida e succosa. Dryage: tra i 20 e i 40 giorni.*

Servito con contorno a scelta - a partire da €9,00 per 100 gr.

SECONDI

Hamburger "Il bisonte al pascolo 2.0"
(bisonte, radicchio di chioggia stufato, asiago, pomodoro, guanciaie), fumo di fieno
€20

Pesce del giorno alla griglia
€6 all'etto

Fagottino alla triglia al corallo rosso ed estratto di basilico
€20

CONTORNI

Patate arrosto, patate fritte, verdure alla griglia, spinaci al salto, insalata verde e mista
€6

DOLCI

Zuppa di frutta, spuma al latte e mandorle tostate al sale Maldon
Tortino di cioccolato al cuore morbido
Tarte tatin rivisitata dallo chef
Sorbetti e gelati home made
€7