



Menu Degustazione “Un assaggio tira l’altro...”

Un susseguirsi di assaggi che vi permetterà di assaporare una degustazione di 8 accostamenti inusuali e sorprendenti di carne e pesce che rappresentano la massima espressione della cucina dell’Executive Chef Enzo Pettè

- (1,9) Spiedino di pomodoro e ananas,
crumble di basilico e capperi con gazpacho di frutta e verdura
- (1,3,4,7) Tartare di manzo piemontese con crema di uovo e salsa verde
- (1,3,4,7,14) Carpaccio di capasanta con salsa di piselli, uova di trota e neve di pomodoro
- (1,4,7,14) Polpo alla puttanesca
- (1,3,7,8) Il "Re" Casoncello dello Chef
- (1,2,4) Spaghetto quadrato “Mancini” con bisque di crostacei e tartare di gambero rosso
- (1,3,6,7,14) Tagliatelle di seppia con spuma di patata affumicata e
insalatina di frutti rossi e cipolla marinata al nero
- (1,3,7,8) Crostatina tropicale con frolla speziata e composta di frutta al cardamomo

Acqua Panna e San Pellegrino
Minimo 2 persone - Consigliato per tutto il tavolo

Menù € 100,00

I nostri vini consigliati in abbinamento:

Barone Pizzini Rosè	€ 65,00
Skok Collio Chardonnay	€ 34,00
Kellerei St. Pauls Schliff Sauvignon Blanc	€ 48,00
Maso Grener Pinot Nero	€ 33,00

Allergeni

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte incluso lattosio; (8) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) sedano e prodotti a base di sedano; (10) senape e prodotti a base di senape; (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi **V: piatto**

VEGANO o VEGETARIANO

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Tasting Menu "A taste leads to another..."

A series of tastings that will allow you to enjoy eight unusual and surprising combinations of meat and fish that represent the highest expression of the kitchen of the Executive Chef Enzo Pettè

- (1,9) Tomato and pineapple skewer,
basil and caper crumble with fruit and vegetables gazpacho
- (1,3,4,7) Piedmontese beef tartare with egg cream and green sauce
- (1,3,4,7,14) Scallop carpaccio with pea sauce, trout roe and tomato snow
- (1,4,7,14) Octopus "Puttanesca" Style
- (1,3,7,8) Chef's Signature Casoncello
- (1,2,4) Spaghetti "Mancini" with shellfish bisque, red shrimp tartare
- (1,3,6,7,14) Cuttlefish slice with smoked potato foam,
red fruit salad and onion marinated in cuttlefish ink
- (1,3,7,8) Tropical tartlet with cardamom fruit compote

Panna e San Pellegrino Water

Minimum 2 persons - The menu is recommended for the whole table

Menù € 100,00

Our suggested wine:

Barone Pizzini Rosè	€ 65,00
Skok Collio Chardonnay	€ 34,00
Kellerei St. Pauls Schliff Sauvignon Blanc	€ 48,00
Maso Grener Pinot Nero	€ 33,00

Allergens:

(1) cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, and their derived strains and products; (2) crustaceans and products thereof; (3) eggs and egg products; (4) fish and fish products; (5) peanuts and peanut products; (6) soya and soya products; (7) milk and milk products including lactose; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products; (9) celery and products thereof; (10) mustard and products thereof; (11) sesame seeds and sesame products; (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg; (13) lupins and products thereof; (14) mollusks and mollusk products (V) **vegetarian / vegan**
The fish intended

to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the regulation CE 853/2004