



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

Baccalà mantecato con piselli alla brace, blu di bufala, bacon e gel al lime (4,7)

Polpo alla puttanesca (1,4,7,14)

Tartare di manzo Piemontese con maionese alla nocciola crema di uovo e olio al tartufo (1,7,8)

Musetto di vitello, calamari, uva marinata e osso di calamaro affumicato (7,14)

Il casoncello dello chef (1,3,7)

Ravioli di cavolo nero, bottarga, briciole di pane croccante e lime (1,4,7)

Cinghiale al cacao, mandorle e gelatina al pompelmo (1,7,12)

Mousse al latte affumicato ripiena ai frutti rossi e gelato al mais (1,3,7,8)

Acqua Panna e San Pellegrino

Minimo 2 persone - Consigliato per tutto il tavolo

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

Creamed codfish with char-grilled peas, blu buffalo cheese and lime gel (4,7)

Octopus "Puttanesca" style (1,4,7,14)

Piedmontese beef tartare with hazelnut mayonnaise, egg cream and truffle oil (1,7,8)

Veal snout, squid, marinated grapes and essence of smoked cuttlefish(7,14)

"Chef's" Casoncello (1,3,7)

Ravioli with black cabbage, mulled bottarga and bread crumbs(1,4,7)

Boar with cocoa, almonds and grapefruit jelly(1,7,12)

Smoked milk mousse filled with red fruits and corn ice cream (1,3,7,8)

Panna e San Pellegrino Water

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

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