



Menù creato
dallo Chef Diego Bertona

MENU DEGUSTAZIONE

I menu degustazione vengono creati dal nostro Chef e si basano su ingredienti, eccellenze dei territori italiani, in base alla stagionalità.

| | |
|-------------------------|-----|
| A MANO LIBERA 4 PORTATE | 85 |
| Con vini in abbinamento | 125 |
| A MANO LIBERA 7 PORTATE | 105 |
| Con vini in abbinamento | 165 |
| A MANO LIBERA 9 PORTATE | 125 |
| Con vini in abbinamento | 195 |

ANTIPASTI

- * * Zucca arrostita, soffice di erborinato, castagne e lamponi ^(7,8,11) 26
Zucca violina arrostita in forno con olio al sesamo e rosmarino, spuma di formaggio erborinato, purea di zucca Hokkaido, castagne glassate, gel di aceto di lamponi e lamponi croccanti
- * Filetto di Manzo Dry Aged, cavolo rosso, mela e senape ^(6,8,10) 30
Sashimi di manzo aromatizzato e maturato in casa per 10 giorni, insalata di cavolo cappuccio rosso, nocciole salate delle Langhe, composta di mele Cotogne e senape Pommery, mela verde liquida e croccante
- * Salmerino marinato alle ortiche, mandarino, romanesco e arachidi ^(4,5,6) 28
Salmerino di montagna marinato con agrumi, gin e polvere di ortiche, estratto di erbe selvatiche, maionese vegetale al mandarino, carpaccio di cavolo romanesco, gel di mandarino e arachidi sabbiate

* Vegetariano * Senza Glutine

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

E' a vostra disposizione l'elenco degli allergeni.

Vi informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

I prezzi sono espressi in Euro. IVA inclusa.

PRIMI

- * Riso Razza 77, funghi, tartufo e toma del Mottarone ^(6,7,9) 28
Risotto tradizionale Novarese, con funghi del mercato (porcini, gallinacci), mantecato con burro al tartufo, levistico, toma del Mottarone e servito con un estratto di shitaki e tartufo fresco
- Gnocchi croccanti, seppioline, spinacini e limoni di mare ^(1,2,3,4) 30
Gnocchi di patate Leonessa, rosolati e croccanti, con ragù rosso di seppioline e capperi, spinacini freschi e salsa ai limoni di mare
- Tagliatelle, faraona piemontese, castagne e scaglie di VaccheRosse 30 mesi ^(1,3,8,9) 29
Tagliatelle all'uovo mantecate con faraona «a lenta cottura» e la sua salsa, castagne glassate al vino rosso, rosmarino e scaglie di parmigiano Vacche Rosse 30 mesi
- * Lo Spaghettone di Casa Fantini ⁽¹⁾ 26
Il tempo rallenta e si ferma di fronte al sapore semplice di un piatto che scalda l'anima e il cuore. Spaghetti e pomodoro, il racconto di una tradizione, di una piacevole sensazione di casa, di un ricordo dell'infanzia, di un posto e di un tempo che ci fanno sentire felici, perché come direbbe Federico Fellini: "La vita è una combinazione di pasta e magia".
- Spaghettone Benedetto Cavallieri, pomodori Petrilli, basilico fresco.*

SECONDI

- * Baccalà confit, zafferano del lago d'Orta, oro e aglio nero ^(4,7,11) 40
Cuore di filetto di Baccala delle Isole Faroe in 3 versioni: cotto confit nel latte su spuma di zafferano del lago d'Orta. Pelle soffiata con ragù di broccoli e aglio nero. Pannacotta allo zafferano e Oro alimentare
- * Pesce del mercato, verdure e funghi autunnali, emulsione di extravergine ^(3,4) 42
Pesce servito con una emulsione tiepida di olio extravergine Ottobratico, verdure autunnali e funghi misti
- * Scamoncino di agnello, spuma di patata affumicata e olivello spinoso ⁽⁷⁾ 36
Scamoncino di agnello italiano cotto a bassa temperatura, glassato, e servito su una spuma di patate affumicate, erbe aromatiche e gel di olivello spinoso
- * Lombata di Capriolo, cioccolato, pepe di Timut e mirtilli rossi ^(7,8) 38
Lombata Rosè servita con la sua salsa al cioccolato e Pepe di Timut e una «rossa» selezione di vegetali e mirtilli rossi selvatici
- * * Selezione di formaggi freschi e stagionati ⁽⁷⁾ 20

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

E' a vostra disposizione l'elenco degli allergeni.

Vi informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

I prezzi sono espressi in Euro. IVA inclusa.