



The mark of
responsible forestry



Menù creato dallo Chef Diego Bertona

MENU DEGUSTAZIONE

I nostri menu degustazione vengono creati dallo Chef Diego Bertona e si basano sugli arrivi quotidiani delle materie prime, sul periodo e sull'estro creativo. Terremo a cuore le vostre richieste, i gusti e le intolleranze così da poter creare un menu su misura per la vostra cena.

A MANO LIBERA 4 PORTATE	75
Con vini in abbinamento	110
A MANO LIBERA 7 PORTATE	95
Con vini in abbinamento	145
A MANO LIBERA 9 PORTATE	115
Con vini in abbinamento	185

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. Vi invitiamo quindi a voler rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

I prezzi sono espressi in Euro. IVA inclusa.

ANTIPASTI

	Capesante selvatiche, sedano, levistico, mayonese di corallo (1, 2, 6, 9, 14)	28
* *	Carpaccio di vitello Sanato, mandorla di Noto, spinacini, crescione (8)	27
* *	Asparagi, parmigiano arrostito e maggiorana (1, 6, 9)	24

PRIMI

* *	Riso Razza 77, primizie primaverili, limone salato e bufala (7, 9)	28
* *	Ravioli alla napoletana, scamorza affumicata, sommacco (1, 3, 7)	29
* *	Linguine piemontesi, pesto di tarassaco, vongole e bottarga (1, 4, 14)	30

SECONDI

* *	Pesce del mercato, emulsione al pomodoro, capperi e lime siciliano (4)	36
* *	Filetto di Marango, millefoglie di patate Leonessa e rabarbaro (7)	38
* *	Agnello della Murgia , asparagi, olive ammaccate, menta (7)	40
* *	Selezione di formaggi freschi e stagionati (7)	18

* 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. Vi invitiamo quindi a voler rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

I prezzi sono espressi in Euro. IVA inclusa.