



Marzo 2023



<i>Tortino di finocchi su fonduta leggera di Caprino</i> 1,3,7	16,00
<i>Culatta e sott'oli del Salento</i> ¹	18,00
<i>Tartare di Manzo al olio Evo della fattoria Pagnana con insalatina d'Inverno</i> 7,8,9	22,00
<i>Millefoglie di Branzino marinato alla melagrana e carciofi</i> 4	22,00
<i>Tempura di Baccalà e carciofi</i> 4,5	22,00
<i>Agnolotti alla Piemontese</i> 1,3,7,8	18,00
<i>Tagliolini di grano saraceno e Carciofi</i> 1,3,7,8	18,00
<i>Risotto con Topinambur e Bitto</i> 7	18,00
<i>Linguine di grano duro al pepe e limone con gamberi, finocchi e erbe</i> 1,2	22,00
<i>Suprema di Faraona alla melagrana con coste</i> 8	22,00
<i>Petto d'Anatra all'Amara di Sicilia con cardi gratinati</i> 7	26,00
<i>Ganassino di Manzo al Nebbiolo con polenta e purea di cipolle di Tropea</i>	25,00
<i>Baccalà al Cedro con sedano Verona in due cotture</i> 8,9	24,00
<i>Bianco di Orata su verza caramellata e salsa all'arancia</i> 4	25,00
<i>Sorbetto al limone</i>	8,00
<i>Bonet piemontese</i> 1,3,7,8	10,00
<i>Mousse di cioccolato con salsa di pere</i> 7	10,00
<i>Semifreddo alla Grappa di Moscato e uva sultanina</i> 1,3,7,8	10,00
<i>Tarte Tatin di Mele con gelato</i> 1,3,7,8	10,00

1: glutine/gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: soia/soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/ moluscs * ingrediente abbattuto/*frozen