

## Carta Autunno 2019

### *Gli Antipasti*

Quaglia porri, crema di carciofi, terra di ceci ed emulsione di limoni

Insalata tiepida di polpo e fagioli cannellini al profumo di paprika su crema di patate e porri

Baccalà mantecato con polenta croccante, crema di pomodori secchi, olive taggiasche e pesto di pistacchi  
Crema caramel di castelmagno al miele di castagno con la sua fonduta

Carne cruda battuta al coltello con scaloppa di foie gras, gambero al sauternes e caramello d'aceto balsamico

Uovo cotto a bassa temperatura con crema di porcini, fonduta di parmigiano, croccante di nocciole e tartufo nero

### *I Primi Piatti*

Gnocchetti di castagne con speck, raschera d'alpeggio, crema di verza e spuma di zabajone alle noci

Risotto carnaroli di Tenuta Castello con crema di peperoni rossi, salsiccia di bra, spugna al prezzemolo ed emulsione di porri

Crema di piselli e menta con spezzatino d'astice in crosta di sfoglia

Tortelli di porcini, bra duro e nocciole del Piemonte con fonduta di castelmagno e aria di timo

Gli agnolotti fatti a mano di salame di turgia al burro di nocciole

Caserecci freschi all'uovo con ragu di gamberi, crema di carciofi, colatura di provola e polvere di prosciutto crudo

Tagliolini "al coltello" con tartufo bianco e tuorlo d'uovo

### *I Secondi Piatti*

Rotolo di coniglio avvolto nella pancetta ai funghi porcini e scamorza affumicata con crema di patate e pesto di pomodori secchi

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura, riduzione alla liquirizia, mousse di patate e carciofo alla menta

Coscia d'anatra stufata con castagne, vin brulè e cipolline d'ivrea

"Saltimbocca" di rombo al marsala con prosciutto crudo croccante, foie gras e salvia fritta

Spiedino di pescatrice alla cannella con lenticchie di Castelluccio al profumo d'arancia

Scaloppa di salmone croccante con zeppola di patate e crema alla birra

### *I Nostri Dessert*

Crema brulè ai marroni del piemonte con il suo gelato e crema di cachi

Il nostro gianduiotto al rhum

Tortino tiepido di mele e ricotta con crumble alle mandorle, gelato alla vaniglia e spuma allo zabajone

Rotolo di torrone e cioccolato bianco con gelato al pistacchio di Bronte e la sua crema

Pera cotta nel passito di pantelleria ripiena di liquirizia su crema allo zafferano

Torta di nocciole con il suo cremino, crema al gianduja e gelato alla nocciola

### *Il percorso breve...*

Una degustazione composta

Da 5 piccole portate

A "carta bianca" create dallo chef

per chi vuole conoscere la nostra cucina

**Il Pane e la Pasta sono di nostra produzione**

### *Il percorso completo...*

Una degustazione composta

da 8 piccole portate

A "carta bianca" create dallo chef

per chi vuole conoscere la nostra cucina



Certificato di Eccellenza  
2018

