

Carta Estate 2018

Gli Antipasti

Sformato di zucchine e basilico con la sua emulsione, gelato alla mozzarella di bufala e fiore croccante
"Salsushi" di vitello di Bra alle nocciole con riduzione di peperoni, cipolla rossa e maionese alla senape
Filetto di storione al profumo d'agrumi su vellutata di piselli, menta e coulis di lamponi
Carne cruda battuta al coltello con gamberone flambato al sauternes, foie-gras e caramello di balsamico
Millefoglie di caprino e pistacchi ai tre parmigiani con marmellata di pomodori datterini
Carpaccio di polpo con granita di pomodoro, pesto di olive taggiasche e frutto del capperro

I Primi Piatti

Bigoli freschi all'uovo con ragù di coniglio e fiori di zuccina su fonduta di parmigiano
Tortelli di mozzarella di bufala, melanzane e pinoli con spuma di ciliegini, acciughe e pecorino di fossa
Pappardelle fresche all'uovo con astice, burrata, cipollotto brasato, fagiolini e polvere d'arancia
La Paellanascosta!
Gli agnolotti del "plin" di borragine con burro alle nocciole e scaglie di parmigiano delle vacche rosse
Maccheroncini di rucola con prosciutto crudo, pistacchi, mousse di patate all'erba cipollina e ricotta salata

I Secondi Piatti

Cubo di sottofiletto piemontese al cassis , frutti di bosco e spinaci
Petto di faraona dorato, crema di piselli, sfere al limoncello, mousse di patate e pomodori confit
Filetto di maialino in crosta di caffè, cremoso di fave, emulsione di zucchine e crema di zafferano
Polpo alla griglia profumato allo zenzero su zuppetta di pomodoro, stracciatella liquida e cremoso di piselli
Filetti di sogliola dorata con fagiolini e patate su vellutata al basilico e pinoli
Filetto di ombrina scottato con caponatina estiva e gazpacho

I Nostri Dessert

Semifreddo al pesto con gelato all'olio extravergine e crema al limoncello
Tortino tiepido al cocco con mousse al cioccolato bianco e salsa di lamponi
Aspic di fichi al passito di panetteria con gelato alla cassata
Mousse di arachidi, i suoi croccanti, gel d'arancio, crema al caramello e gelato al cioccolato fondente
Cremè brulè alla lavanda con crumble alle mandorle e gelato alla vaniglia del madagascar
Crostata di pesche e vaniglia con la sua crema e il suo gelato

Il percorso breve...

Una degustazione composta
da 5 piccole portate
A "carta bianca" create dallo chef

Il percorso completo...

Una degustazione composta
da 8 piccole portate
A "carta bianca" create dallo chef

per chi vuole conoscere la nostra cucina

Il Pane e la Pasta sono di nostra produzione

