



Carta Inverno 2018

Gli Antipasti

Insalata tiepida di polpo e fagioli cannellini al profumo di paprika su crema di patate
Cappesante dorate al burro di cacao con salsa al cocco, polenta al nero di seppia e vi negrette al mango
L'insalata russa liquida
Carne cruda battuta al coltello con cuore di robiola d'alba e tartufo nero
Trittico di carciofi alla moda del Piccolo Lord
Scaloppa di foie gras con pere al profumo di sauternes, vela di pane guttau e caramello d'aceto balsamico

I Primi Piatti

Bigoli freschi all'uovo con ragù d'anatra e funghi pioppini con scaglie di pecorino di fossa
Tortelli di carciofi e toma di Lanzo al tartufo nero su passatina di ceci
Fusilli freschi di spinaci con ragu di pescatrice, pinoli e limone su crema di zafferano
Crema di fagioli borlotti, ravioli di zucca e colatura di mandorle al timo
Risotto carnaroli di Tenuta Castello al nero di seppia, baccalà mantecato e pesto di pistacchi e menta
Ravioloni di polenta con cuore di cervo ai mirtili, burro di nocciole, fonduta di castelmagno e coulis di ribes

I Secondi Piatti

Composizione di piccione, foie gras e cuore di carciofo
Carrè d'agnello in crosta di pistacchi con crema di zafferano, frittelle di ceci e vinegrette di barbabietola
Filetto di vitello piemontese in crosta di nocciole con fonduta di toma, tartufo nero e zeppola di patate
Medaglioni di pescatrice avvolti nella pancetta, ripieni di gamberi su passatina di fagioli borlotti e novelle
Baccalà con vellutata di cime di rapa, crumble di taralli, pinoli e uvetta e profumo allo zafferano
Filetto di ombrina al primitivo con mousse di castagne e marmellata di cipolla rossa

I Nostri Dessert

Martin sech al Barolo con gelato alla cannella
Tortino al cioccolato fondente e birra irish stout con gelato alla zucca e amaretti
Aspic di agrumi al tè verde con spuma alla menta
Delizia al cioccolato bianco e lamponi con gelato al mirto
Il nostro giandujotto al rhum
Creme brûlè al caffè con schiuma di latte, crumble alle mandorle e gelato alla vaniglia del madagascar

Il percorso breve...

Una degustazione composta
Da 5 piccole portate
A "carta bianca" create dallo chef
per chi vuole conoscere la nostra cucina

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

