

Carta Primavera 2018

Gli Antipasti

Composizione di Foie Gras (la terrina, la scaloppa e la creme brulé)

Scrigno di salmone, baccalà mantecato e nero di seppia con aria di prosecco e vellutata di patate e zenzero
"La zuccina alla terza"

Cappesante dorate, melanzane, crema di bufala, emulsione di basilico e marmellata di pomodori

Uovo cotto a bassa temperatura con asparagi, spugna al tartufo nero e fonduta di parmigiano

Carne cruda battuta al coltello con caviale al limone, frittella di ceci, maionese di lamponi e polvere di cappero

I Primi Piatti

Gnocchetti di ricotta e menta con faraona all'arancia, mandorle, crema di broccoli e scaglie di ricotta salata

Risotto carnaroli con crema di melanzane al rosmarino, scampi, crescenza e polvere di liquirizia

Tortelli di zafferano ripieni di astice e piselli con la sua riduzione e marmellata di cipolla rossa

Gli agnolotti del "plin" di coniglio con il suo ristretto al limone e timo

Linguine di pomodoro con code di gambero, scamorza e pancetta croccante

Pappardelle fresche all'uovo con asparagi, puntarelle, pomodori appassiti e pecorino di fossa

I Secondi Piatti

Petto d'anatra al miele con terra al cacao, spinaci, sfere al Campari e gel d'arancio

Filetto di maialino iberico in crosta di pistacchi con mousse di patate e crema di asparagi

Lombo di coniglio dorato alle senape con mele dorate speck croccante e crema alla birra

Treccia di cernia e salmone all'aceto di more con insalatina di finocchi, arance e pistacchi

Il fish and chips "a modo mio"

Millefoglie di rombo con crema di fave, patate alla griglia, guanciaie e pomodori secchi

I Nostri Dessert

Semifreddo alla liquirizia con crema al frutto della passione e granita alla menta e pepe

La nostra versione del Tiramisu

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

"Il fondente in tre temperature"

Crostata di vaniglia e lamponi con la sua crema e il suo gelato

Aspic di frutti di bosco al brachetto d'Acqui con il suo gelato

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

