

Carta Autunno 2018

Gli Antipasti

Quaglia farcita di mele verdi allo zafferano su vellutata di carciofi e sfere al melograno
Insalata tiepida di polpo e fagioli cannellini al profumo di paprika su crema di patate e porri
Tortino di baccalà mantecato con polenta alla griglia olive taggiasche e pesto di pistacchi
Creme 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
"Il cannolo" rivisitazione piemontese

I Primi Piatti

Gnocchetti di pomodoro con granchio, olive taggiasche e pesto di mandorle
Risotto carnaroli 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
Maccheroncini di castagne con ragù di capriolo, vellutata di zucca e scaglie di piave riserva 12 mesi
Tagliolini "al coltello" con tartufo bianco e tuorlo d'uovo

I Secondi Piatti

Rotolo di coniglio pancettato con funghi porcini e scamorza affumicata su crema di patate, pesto di pomodori
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 frita
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

Creme brulè ai marroni del piemonte con il suo gelato e crema di cachi
Semifreddo al cioccolato fondente con cuore di lamponi e la sua crema
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 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

