



Carta Inverno 2019

Gli Antipasti

Scrigno di salmone e baccalà mantecato, con aria di prosecco su vellutata di patate e zenzero
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 con broccolo romano, guanciaie, olive taggiasche e pistacchi, su vellutata di fave e pecorino di fossa
Tortelli di carciofi e toma di Lanzo al tartufo nero su passatina di ceci
Crema di fagioli borlotti, ravioli di patate e cozze, aria al rosmarino ed emulsione di porri
Risotto carnaroli di Tenuta Castello al ragu di fagiano e funghi pioppini in fagotto di lardo di Colonnata
Ravioloni di polenta con cuore di cervo ai mirtili, burro di nocciole, fonduta di castelmagno e coulis di ribes
Fusilli di spinaci con ragu di pescatrice, pinoli e limone, crema di zafferano, spuma di patate e sfere di capperi

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 sedano rapa
Medaglioni di pescatrice avvolti nella pancetta, ripieni di gamberi passatina di borlotti e mousse di patate
Il baccalà in tre consistenze con polenta croccante e vellutata di cime di rapa
Filetto di cernia in guazzetto con cuore di carciofo e spiedino di polpo

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 brachetto e frutti di bosco con il suo sorbetto
Delizia alla rosa, cioccolato bianco e lamponi con gelato al mirto
La nostra versione del tiramisù
Torta di nocciole del Piemonte con il suo cremino, il suo gelato e crema al gianduja

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

