

## 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**

