

M E N U

DIFFICILE SCEGLIERE? AFFIDATI AGLI CHEF!

ESPERIENZA DISTREAT (per tutto il tavolo):

Percorso di 5 piatti proposti dagli chef: 45 | con abbinamento vini: 65

Antipasti

Tartare di trota marinata, salsa allo yogurt e finocchietto, barbabietola e pane di segale	14
Zucca arrosto, purea di zucca, lamponi e fonduta di gorgonzola	13
Cotechino, purè di lenticchie, lenticchie croccanti e salsa olandese	13

Primi

Risotto cacio e pepe, polpettine di maiale, sugo d'arrosto e lime	15
Mezze maniche, crema di patate all'aglio, olio e peperoncino, polpo arrosto e katsuobushi	16
Ravioli ripieni di porro fondente, salsa di nocciole, nocciole tostate e pioppini arrosto	15

M E N U

Secondi

Guancia di fassona piemontese, la sua salsa e purè di patate	20
Topinambour arrosto e croccante, crema di cavolfiore affumicato e salsa harissa leggermente piccante	18
Baccalà in pastella, purea di broccolo, battuto di capperi e olive, salsa aiolì leggera	20

Gli irriducibili

Tartare di fassona piemontese, salsa alla senape antica e cicorino di campo	20
Baccalà mantecato e polenta fritta	15
Risotto alla milanese	15

Dolci

Il nostro tiramisù	8
Pan di spagna all'olio d'oliva, cremoso al pistacchio e mele caramellate	8
Panettone artigianale e solidale, crema inglese al marsala	8

Coperto con acqua e pane: 2 euro

Per qualsiasi intolleranza o allergia è possibile richiedere la lista degli allergeni ed eventuali informazioni al personale di sala.

Per la difficile reperibilità di alcuni prodotti, questi sono acquistati freschi, abbattuti e congelati
