

Antipasti

Carpaccio di tonno marinato alla barbabietola, erbe di campo e bagna cauda

Impappata di cozze: pappa al pomodoro, cozze ripiene e pepata di cozze

Bruschetta di lingua: pan brioche con crema al bagnetto piemontese e lingua cotta a bassa temperatura e ripassata al BBQ

Pancake di rapa rossa cotta sotto carboni con panna acida e olio al coriandolo con gelato al formaggio

Primi piatti

Linguine alla busara (scampi, salsa al pomodoro, peperoncino)

Plin di gallinella, bagnetto piemontese e fondo di pollo arrosto

Jiaozi ripieni di maialino su crema di peperone arrosto e semi di papavero

Risotto mantecato con bufala, polvere di aglio nero e crema di puntarelle min 2 per

Secondi piatti

Trancetto di cernia in tempura su misticanza condita con miso di ceci e farro

Cappuccino di seppie

Petto d'anatra all'arancia

Cicoria bianca di Milano imbottunata su crema di burrata e carpaccio di cavolfiore

Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alle prescrizioni del regolamento

CE85372004 allegato III, capitolo 3, lettera D punto 3

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento ultrarapido di temperatura o congelata