

Antipasti

Uovo cremoso al tegamino di chef Breda, crostini al burro e toma di pecora 12 Euro

Tarte tatin di verdure di stagione, gorgonzola caldo e freddo 14 Euro

Battuta di Manzo Piemontese, salsa tonnata, cialda croccante ai capperi di Pantelleria e bottarga 12 Euro

Capesante leggermente arrostate, insalata di finocchio agli agrumi, aneto e salsa al Franciacorta
. 14 Euro

Primi

Riso, anguilla alla brace, lardo di "Mora del Rosa", miele e rosmarino 16 Euro

Pappardelle piemontesi, ragout di lepre in salmì, olio di alloro e cacao amaro 14 Euro

Tortellacci alla ricotta, erbe, limone e coriandolo, fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi 14 Euro

Gnocchi alla Parigina, finferli, maggiorana, salsa Nantuà e gamberi rossi di Mazara del Vallo leggermente scottati 16 Euro

Secondi

| | |
|---|---------|
| Guancia di manzo brasata alla Barbera, purè di patate di montagna | 18 Euro |
| Controfiletto di vitellone piemontese, spinacini all'italiana e salsa al pepe verde | 20 Euro |
| Filetto di Rombo gratinato alla Ferdinand Point, insalata di rinforzo | 20 Euro |
| Colombaccio arrosto, canapè di fegatini alla toscana, pere, caldarroste e salsa civet | 22 Euro |

Menu Selvaggina da piuma all'Italiana, in tre servizi

*Fagiano o Germano, secondo stagione e disponibilità,
40 euro a persona*

Il nostro pane fatto in casa e il coperto, 3 euro

Dessert

Bonnet, panna montata e gruè di cacao 6 Euro

Mousse di caprino, biscuit alla farina di mandorle, mirtilli, ginepro e gelato al Cassis 8 Euro

Sfoglia caramellata al cacao, mousse al cioccolato Guanaja 75%, Zabaione "Artusi" montato e versato al momento 10 Euro

Selezione di formaggi dal "Banco 29 Cibi di Versi" di Marco e Vittorio Valenta

Tre Assaggi 8 Euro

Sei Assaggi 16 Euro

Vini da Dessert al calice

Gocce di Luce, Passito 5.00 Euro
Cavallirio, **Az. Agricola Silvia Barbaglia** - 100% Uve Bacca Bianca, 13% vol.

Barolo Chinato, Vino Liquoroso 7.00 Euro
Monforte D'Alba, **Az. Agricola Diego Conterno**, 16.5% vol.

Malvasia delle Lipari 2014, Passito 9.00 Euro
Leni (Isole Eolie), **Az. Agricola Salvatore D'Amico** - 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero, 14 % vol.

Moscatel de Setùbal D.O. 2016, Vino Liquoroso 5.00 Euro
Penisola di Setubal, **Companhia Bacalhòda** - 100% Moscatel de Setùbal, 17% vol.

Sautern Chateau Le Thibaut AOC 2016 5.00 Euro
Monbazillac, **Domaine Monbouché** - 50% Sémillon, 40% Muscadelle, 10% Sauvignon Blanc, 13% vol.