

Alcuni alimenti, per preservarne la freschezza originale, possono essere abbattuti al momento della ricezione.

Alcuni alimenti potrebbero contenere traccia di allergeni, Vi invitiamo quindi a segnalare le vostre eventuali intolleranze/allergie al personale di sala, che saprà guidarvi nella scelta

Antipasti

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

Carciofo fritto alla giudea, animelle glassate al Marsala e maionese ai capperi, cetriolini e menta 14 Euro

Insalata di quaglie, polenta alla brace, pancetta croccante di maiale nero del Monte Rosa, arance e indivia riccia 14 Euro

Carpaccio di ricciola, puntarelle, melograno e salsa di foglie di fico . 14 Euro

Primi piatti

Riso alla zucca mantovana, mostarda, aglio nero, crema di parmigiano, limone e semi di zucca tostati 14 Euro

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

Tortelli di anatra di cortile, sesamo, cipollotto, pioppini e brodo aromatico all'orientale 14 Euro

Lasagnetta al baccalà mantecato, gallinacci, broccoletti invernali e gratin mandorle e prezzemolo 16 Euro

Secondi

| | |
|--|---------|
| Guancia di manzo brasata alla Barbera, purè di patate di montagna | 18 Euro |
| Controfiletto di vitellone piemontese, patate dorate alla "ponte nuovo" e spinacini all'italiana | 20 Euro |
| Rana pescatrice in guazzetto alla ligure, carciofi, pinoli e olive | 20 euro |
| Petto di faraona, batonette di polenta gratinata e verza profumata al cumino dei prati | 20 Euro |

Menu Degustazione "Braci" :

Un percorso di 5 portate sviluppato attorno ai prodotti dei nostri orti e delle nostre cascine, interpretato attraverso l'utilizzo delle braci del nostro barbecue con tecniche di affumicatura, marinatura e cottura diverse, dall'antipasto al dolce.

50 euro a persona

(Acqua, coperto, caffè e piccola pasticceria finale inclusi, minimo 2 persone)

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

Dessert

| | |
|---|---------------------|
| Bonnet, panna montata e gruè di cacao | 6 Euro |
| Tarte tatin di mela Fuji, cotta al momento, servita con il nostro gelato alla crema e vaniglia Tahiti | 10 Euro |
| Paris-Brest (pasta bignèt, crema alla nocciola gentile del Piemonte) | 8 Euro |
| Zabaione antica ricetta "Artusi" servito con cantucci alle mandorle | 6 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 Cavallirio, Az. Agricola Silvia Barbaglia - 100% Erbaluce Greco, 13% vol. | 5.00 Euro |
| Barolo Chinato, Vino Liquoroso Monforte D'Alba, Az. Agricola Diego Conterno , 16.5% vol. | 7.00 Euro |
| Malvasia delle Lipari 2014, Passito Leni (Isole Eolie), Az. Agricola Salvatore D'Amico - 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero, 14 % vol. | 9.00 Euro |
| Moscatel de Setùbal D.O. 2016, Vino Liquoroso Penisola di Setubal, Companhia Bacalhòa - 100% Moscatel de Setùbal, 17% vol. | 5.00 Euro |
| Sautern Chateau Le Thibaut AOC 2016 Monbazillac, Domaine Monbouché - 50% Sémillon, 40% Muscadelle, 10% Sauvignon Blanc, 13% vol. | 5.00 Euro |