Alcuni alimenti, per preservarne la freschezza originale, possono essere abbattuti al momento della lavorazione o all'origine.

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

Antipasti

Uovo cremoso di Chef Breda, servito con insalata di asparagi crudi, olio al limone e scaglie di Parmigiano Reggiano 32 mesi 12 Euro

Acciughe ripiene alla Ligure, agrumi, peperoni verdi, scarola riccia e salsa Rouille 14 Euro

Lingua di Vitello Piemontese delle nostre cascine arrostita, anguilla affumicata, salsa verde, rafano e nocciole 14 Euro

Midollo gratinato, Battuta a coltello di manzo, cialda croccante ai capperi di Pantelleria e agretti sott'olio 14 Euro

Primi piatti

Riso mantecato alla robiola di capra, pesto alle erbe fini, essenza di limone, fave, piselli, uova di quaglia e polvere di limone nero
. 14 Euro

Gnocchi alla Romana, coda di manzo Piemontese alla Vaccinara, menta, uvetta e pinoli 14 Euro

Ravioli del plin di rana pescatrice, fondo bruno di pesce, sesamo e julienne di Borraggine 16 Euro

Spaghetti "Az. Agricola Petrilli", asparagi, mandorle tostate, guanciale, bisque e gambero rosso crudo di Mazzara del Vallo 16 Euro

Secondi

Guancia di manzo brasata alla Barbera, purè di patate 18 Euro

Petto di faraona arrosto, asparagi lardellati, spugnole e salsa alla senape e metodo classico 20 Euro

Controfiletto di vitellone piemontese, patate novelle alla Hasselback e foglie verdi glassate 20 Euro

Trancio di branzino atlantico pescato, carciofi in due consistenze e salsa menta e limone 22 Euro

Menu Degustazione "Braci" :

5 portate, dall'antipasto freddo al dolce, composto da carne, pesce, frutta e verdura di stagione, eseguito al momento esclusivamente sulle nostre braci, con tecniche di cottura e affumicature diverse per ogni portata
50 euro a persona
(Acqua, coperto e piccola pasticceria finale inclusi)

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

Dessert

Bonet, panna montata e gruè di cacao 6 Euro

Lemon Curd Tre Scalini (sablè bretone al rosmarino, crema inglese al limone e meringa all'italiana) 8 Euro

Cioccolato, cacao, gelato al Cassis e caffè
8 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% Erbaluce Greco, 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 Bacalhòa** – 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.