

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	14 Euro
Carciofo fritto alla giudea, animelle glassate al Marsala e salsa alla tartara	16 Euro
Insalata di quaglie, gamberi e fondo bruno, polenta alla brace, arance e pancetta croccante	16 Euro
Carpaccio di ricciola affumicato al momento, puntarelle, pompelmo e cipolla rossa agrodolce	16 Euro

## Primi piatti

Riso, topinambur, carciofi e tartufo nero	18 Euro
Pappardelle piemontesi, ragout di lepre in salmì, olio di alloro e cacao amaro	16 Euro
Tortelli di anatra di cortile, sesamo, cipollotto, pioppini e brodo aromatico all'orientale	16 Euro
Spaghetti "Regina dei Sibillini" mantecati alla polpa di granchio, ricci di mare e croccante di pane alla brace	18 Euro

## Secondi

Guancia di manzo brasata alla Barbera, purè di patate di montagna  
20 Euro

Controfiletto di vitellone piemontese, zucca, rosmarino e demi-glace al  
gorgonzola naturale  
22 Euro

Rana pescatrice in zimino di cavolo nero, pinoli e olive taggiasche  
22 Euro

Lombata di cervo selvatico arrosto, cavolo rosso agrodolce, rafano,  
caldarroste e salsa alle acciughe  
24 Euro

## Menu Degustazione “ A mano libera” :

*Un percorso di 5 o 8 portate sviluppato dallo chef per  
conoscere la nostra cucina dall'antipasto al dolce, nella sua  
interezza.*

*60 euro le 5 portate, 80 euro le 8 portate*

*(Acqua, coperto, caffè e piccola pasticceria finale inclusi, disponibile  
esclusivamente per l'intero tavolo)*

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

## Dessert

Bonnet, panna montata e gruè di cacao	8 Euro
Paris-Brest (pasta bignè, crema alla nocciola gentile del Piemonte)	8 Euro
Monte Bianco Tre Scalini (Bavarese alle castagne, cuore croccante al cioccolato e mandarino, panna e meringa), fonduta al cioccolato e rosmarino	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 Cavallirio, <b>Az. Agricola Silvia Barbaglia</b> - 100% Uve Bacca Bianca, 13% vol.	7 Euro
Barolo Chinato, Vino Liquoroso Monforte D'Alba, <b>Az. Agricola Diego Conterno</b> , 16.5% vol.	7 Euro
Malvasia delle Lipari 2014, Passito Leni (Isole Eolie), <b>Az. Agricola Salvatore D'Amico</b> - 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero, 14 % vol.	9 Euro
Moscatel de Setùbal D.O. 2016, Vino Liquoroso Penisola di Setubal, <b>Companhia Bacalhò</b> - 100% Moscatel de Setùbal, 17% vol.	7 Euro
Monbazillac Chateau de La Lande AOC 2018 Monbazillac, <b>Domaine Chateau de La Lande</b> - 50% Sémillon, 40% Muscadelle, 10% Sauvignon Blanc, 13% vol.	7 Euro