

Antipasti

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

Batsoà di vitello piemontese, bagnetto verde, essenza di limone, indivia riccia e pepe di Timut 14 Euro

Insalata di petto d'anatra affumicato, avocado, melograno e panna acida alle foglie di fico autunnali 14 Euro

Capesante leggermente arrostate, insalata di finocchio agli agrumi, aneto e salsa al Franciacorta 16 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 16 Euro

Tortellacci alla ricotta, erbe, limone e coriandolo, fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi 16 Euro

Lasagnetta di stoccafisso "ragno" mantecato, broccoletti aglio e olio, finferli e gratin pinoli e prezzemolo 18 Euro

Secondi

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

Controfiletto di vitellone piemontese, foglie verdi glassate all'italiana e
salsa al pepe verde
22 Euro

Trancio di pescato del giorno (Dentice, Cernia, Spigola, secondo
disponibilità), verdure autunnali, aglio nero e tapenade di olive
taggiasche
22 Euro

Sella di coniglio di cascina arrosto, canapè di fegatini alla toscana, pere,
caldarroste e salsa civet
20 Euro

Menu Selvaggina da piuma all'italiana, in tre servizi

*Germano reale cacciato, secondo stagione e disponibilità, cotto espresso
e servito in tre portate all'italiana
40 euro a persona*

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

Dessert

Bonet, panna montata e gruè di cacao 6 Euro

Sablè bretone al ginepro e fior di sale, mousse di caprino, mirtilli e gelato al Cassis 8 Euro

Tarte tatin di mele Fuji, cotta al momento, e servita col nostro gelato alla crema e vaniglia Tahiti 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 7 Euro
Cavallirio, **Az. Agricola Silvia Barbaglia** - 100% Uve Bacca Bianca, 13% vol.

Barolo Chinato, Vino Liquoroso 7 Euro
Monforte D'Alba, **Az. Agricola Diego Conterno**, 16.5% vol.

Malvasia delle Lipari 2014, Passito 9 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 6 Euro
Penisola di Setubal, **Companhia Bacalhòa** - 100% Moscatel de Setùbal, 17% vol.

Monbazillac Chateau de La Lande AOC 2018 6 Euro
Monbazillac, **Domaine Chateau de La Lande** - 50% Sémillon, 40% Muscadelle, 10% Sauvignon Blanc, 13% vol.

