

Menù Degustazione

5 Portate a Discrezione della Chef
Servito per l'intero Tavolo

Entrata

Assaggi di Antipasti
Scelti dalla Chef servito per l'intero tavolo

Carpaccio di Salmone e il Suo Caviale
Patate all'olio Foglie di Ostrica e Alga Wakame

Uovo Croccante Fonduta di Parmigiano
Chips e Guanciale Soffiato

Insalata Tiepida di Funghi
Erbe Spontanee e Germogli

Filetto di Triglia in Tempura Verdure di Stagione
e Polvere di Capperi

Tartare di Vitellone Bianco Battuto di Avocado
Verdure Croccanti e Caviale all'Aceto Balsamico

Primi

Risotto Mantecato Scarola Cime di Rapa
Arancia e Aringa Affumicata

Spaghetti di Pasta Fresca al Gambero Rosso Crudo
Cotto e Fiori di Zucca

Tagliatella di Castagne al Ragù Bianco di Cervo

Tortelli Ricotta di Bufala con Castelmagno d'Alpeggio
e Tartufo Nero

Chitarra, Trippe di Baccalà e Pomodorini

Pietanze

Piccione in Doppia Cottura

Maialino da Latte Cotto a Bassa Temperatura
Salsa al Mosto Cotto

Giovane Faraona al Tartufo Nero

Trancio di Baccalà al Fumo Cipollotto e Patate

Filetto di Vitellone Foie Gras e Tartufo Nero

Arrosto D' Anatra in Salsa Demi Glace

Plateau di Formaggi