



# 13.10

i menù degustazione

---

## IL MENU DEGUSTAZIONE VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO

Il prezzo include amuse-bouche di benvenuto, il nostro pane e piccole coccole per finire in dolcezza

### IL TERRITORIO

4 portate - € 62,00

PESCIOEU E VERZ \*\* /1/3/9/10/

Piedino di maiale croccante, verza e mela verde

ZUCCA \*\* /1/3/7/8/10/

Tortelli di zucca, arance, tamarindo e fava tonka

FARAONA \*\* /3/7/8/9/

Faraona disossata e farcita con prugne, salsa leggermente affumicata alle prugne

PAVLOVA \*\* /3/7/

Crema pasticciera alla vaniglia, marmellata di mandarino, sorbetto e germogli di coriandolo

### INVERNO

6 portate - € 82,00

PESCE DI FONDALE \*\* /4/7/9/

Pesce di fondale marinato al limone, panna acida allo yuzu e neve di limone

ORTO D'INVERNO \*\* /3/4/7/9/

Broccoli e rape cotti e crudi, crema cotta alle erbe, salsa al rafano e acciuga

TOPINAMBUR \*\* /4/7/9/

Risotto con topinambur al forno, riduzione di topinambur, rafano e Bonito

BROCCOLETTI \*\* /5/6/8/

Broccoletto glassato e salsa di frutta secca all'orientale

RAZZA \*\* /3/4/7/8/

Razza in padella, cavolfiore e nocciole

FINOCCHIO \*\* /1/3/7/

Gelato al latte, finocchio al forno e crumble al caramello

---

Di seguito riportiamo la lista degli allergeni:

1 cereali contenenti glutine e derivati - 2 crostacei e derivati - 3 uova e derivati - 4 pesce e derivati - 5 arachidi e derivati - 6 soia e derivati - 7 latticini e derivati - 8 frutta a guscio e derivati - 9 sedano e derivati - 10 senape e derivati - 11 sesamo e derivati - 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - 13 lupini e derivati - 14 molluschi e derivati

Poiché nella nostra cucina trattiamo tutti questi allergeni, tali sostanze potrebbero essere presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.



**13.10**  
la carta

€ 60,00 - 2 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi  
€ 80,00 - 3 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi

Il prezzo include amuse-bouche di benvenuto, il nostro pane,  
piccole coccole per finire in dolcezza

## ANTIPASTI

ORTO D'INVERNO \*\* /3/4/7/9/

Broccoli e rape cotti e crudi, crema cotta alle erbe, salsa al rafano e acciuga

PESCIOEU E VERZ \*\* /1/3/9/10/

Piedino di maiale croccante, verza e mela verde

PESCE DI FONDALE \*\* /4/7/9/

Pesce di fondale marinato al limone, panna acida allo yuzu e neve di limone

FICHI \*\* /1/3/7/8/9/

Fegato grasso in padella, fichi d'india, foglie di fico e pan brioche

## PRIMI PIATTI

TOPINAMBUR \*\* /4/7/9/

Risotto con topinambur al forno, riduzione di topinambur, rafano e Bonito

✓ ZUCCA \*\* /1/3/7/8/10/

Tortelli di zucca, arance, tamarindo e fava tonka

ASINO \*\* /1/3/7/9/

Tortelli di stracotto d'asino e verdure

## SECONDI PIATTI

MAIALE \*\* /7/8/9/10/

Carré di maialino da latte al forno, salsa di melograno, noci e senape

FARAONA \*\* /3/7/8/9/

Faraona disossata e farcita con prugne, salsa leggermente affumicata alle prugne

RAZZA \*\* /3/4/7/8/

Razza in padella, cavolfiore e nocciole

✓ BROCCOLETTI \*\* /5/6/8/

Broccoletto glassato e salsa di frutta secca all'orientale

## FORMAGGI e DOLCI

CASTELMAGNO \*\* /1/3/7/8/9/10/

Castelmagno d'alpeggio 6 mesi DOP, la nostra mostarda di mele e agrumi, pane al mais

14

SOUFFLÉ \*\* /3/7/

Soufflé alla vaniglia con salsa di frutto della passione - cottura 20 minuti -

14

PAVLOVA \*\* /3/7/

Crema pasticciera alla vaniglia, marmellata di mandarino, sorbetto e germogli di coriandolo

14

FINOCCHIO \*\* /1/3/7/

Gelato al latte, finocchio al forno e crumble al caramello

14

GELATO

Gelati e sorbetti di nostra produzione

10

✓ Piatti vegetariani

Indichiamo con \* i prodotti surgelati all'origine e con \*\* i prodotti che possono essere stati abbattuti in negativo da noi.