

13.10
i menù degustazione

I 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 - € 67,00

AUTUNNO NELL'ORTO ** /3/7/8/9/10/
Verdure cotte, crude, marinate e fermentate e salsa alla senape e noci

STORICO RIBELLE ** /1/3/7/
Ravioli di Storico Ribelle, crema di castagne, verze e burro al pepe

FAGIANO ** /3/7/9/
Fagiano disossato e cotto in padella, salsa all'uva,
radicchio in padella con aceto di magnolia

PATATE ** /1/3/6/7/8/
Gelato di patate arrosto, frutta e crumble al rosmarino

AUTUNNO
6 portate - € 87,00

GRANO SARACENO ** /1/7/
Frolla di grano saraceno di Teglio, robiola -az.agr.Bagaggera- e funghi di bosco

AUTUNNO NELL'ORTO ** /3/7/8/9/10/
Verdure cotte, crude, marinate e fermentate e salsa alla senape e noci

SCORZONERA ** /5/7/9/
Scorzonera in padella, salsa al miso e caffè

PATATE AMERICANE ** /1/3/6/7/8/9/
Gnocchi di patate americane, sedano rapa e burro affumicato

PESCE DI LAGO ** /3/7/8/9/
Pesce di lago al vapore, salsa di capperi e polenta morbida

NOCCIOLE ** /1/3/6/7/8/
Semifreddo alle nocciole delle Langhe, topinambur canditi

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 SO2 - 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

€ 65,00 - 2 PORTATE A SCELTA tra antipasti, primi e secondi
€ 85,00 - 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

AUTUNNO NELL'ORTO ** /3/7/8/9/10/
Verdure cotte, crude, marinate e fermentate e salsa alla senape e noci

GRANO SARACENO ** /1/7/
Frolla di grano saraceno di Teglio,
robiola -az.agr.Bagaggera- e funghi di bosco

FINOCCHIO ** /2/3/
Gamberi leggermente scottati con crema tiepida di finocchi
omaggio allo chef Angelo Paracucchi

FUNGHI ** /1/7/
Animelle di cuore e funghi saltati in padella al rosmarino

PRIMI PIATTI

STORICO RIBELLE ** /1/3/7/
Ravioli di Storico Ribelle, crema di castagne, verze e burro al pepe

CASTAGNE ** /1/3/5/7/9/
Tagliatelle di castagne, ragù di piccione

PATATE AMERICANE ** /1/3/6/7/8/9/
Gnocchi di patate americane, sedano rapa e burro affumicato

SECONDI PIATTI

FAGIANO ** /3/7/9/
Fagiano disossato e cotto in padella, salsa all'uva,
radicchio in padella con aceto di magnolia

CODA DI MANZO ** /3/7/8/9/
Coda di manzo -az.agr.Boschi- alla royale con fegato grasso d'anatra,
cipolline in agro, carote e funghi in padella

PESCE DI LAGO ** /3/7/8/9/
Pesce di lago al vapore, salsa di capperi e polenta morbida

SCORZONERA ** /5/7/9/
Scorzonera in padella, salsa al miso e caffè

FORMAGGI e DOLCI

LO STORICO RIBELLE ** /7/10/ — 14
Storico ribelle annata 2025 presidio slow food e mostarda di anguria

NOCCIOLE ** /1/3/6/7/8/ — 14
Semifreddo alle nocciole delle Langhe, topinambur canditi

ANANAS ** /7/ — 14
Ananas caramellato al rum e crema agli agrumi

CIOCCOLATO DEL MADAGASCAR ** /1/3/6/7/8/ — 14
Torta tiepida di cioccolato del Madagascar, sorbetto ai lamponi

GELATO — 10
Gelati e sorbetti di nostra produzione

Piatti vegetariani

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