MENU' DEGUSTAZIONE

Dentro il raggio

È il nostro percorso degustazione più intimo e identitario. Vi proponiamo un viaggio che parte da qui e celebra la migliore materia prima a filiera corta, attinta da piccoli agricoltori, allevatori e virtuose realtà locali.

La filosofia del territorio e del rispetto per i cicli naturali guida l'intero menù: ogni piatto nasce dalla ricerca sincera di ingredienti rari, abbinati a tecniche che ne esaltano l'essenza originale. Un'esperienza sensoriale pensata per chi desidera esplorare a fondo la nostra idea di cucina, tra memoria e continua scoperta.

MENU' DEGUSTAZIONE

Fuori dal raggio

È il nostro percorso di libertà e scoperta. Un itinerario gastronomico che supera i confini del territorio per abbracciare ingredienti rari, tecniche d'altrove ed eccellenze scoperte grazie ad artigiani del gusto scelti in Italia e nel mondo.

La curiosità e il desiderio di esplorare guidano questo menù: ogni piatto è una contaminazione misurata, dove la nostra identità incontra orizzonti più ampi e sfumature inaspettate. Un'esperienza sensoriale pensata per chi ama lasciarsi sorprendere e viaggiare attraverso il palato, senza mai perdere il filo dell'eleganza e dell'armonia.

MENU' ALLA CARTA

Libertà di gusto e composizione

Per chi desidera costruire un'esperienza su misura, offriamo la possibilità di ordinare "Alla Carta" scegliendo individualmente i piatti che compongono i nostri percorsi degustazione (con la scelta di almeno 2 portate a persona).

Antipasti € 20. | Primi Piatti € 25 | Secondi Piatti € 30 | I Dolci € 9

(Coperto, servizio e bevande esclusi). Coperto € 5. | Acqua Microfiltrata 1l. € 3 | Caffè Lavazza 1895® € 4

Per garantire la massima freschezza, qualità e sicurezza alimentare, alcune materie prime selezionate vengono sottoposte in loco ad abbattimento rapido di temperatura, in conformità con il nostro piano di autocontrollo HACCP (Reg. CE 852/04 e 853/04). Invitiamo i gentili ospiti a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione: l'elenco dettagliato degli allergeni presenti in ogni preparazione è sempre consultabile su richiesta. Pur adottando ogni precauzione, non è possibile escludere del tutto eventuali contaminazioni crociate. Si informa inoltre che i prodotti *MIDOLLO DI BUE, POLPO E SEPPIE NERE* sono acquistati all'origine surgelati. Le presenti indicazioni sono valide per tutte le portate e le pagine di questa carta.

Dentro il raggio

IL BENVENUTO DELLO CHEF
La finta Oliva di Gorgonzola e Campari. La Frittella di Mais con Cotechino croccante.
Il Conetto con la Crema di Zucca e il Taleggio

IL LAVARELLO
Filetto di lago marinato a freddo, Carpione moderno, Petali di Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto in agrodolce, Cialde di Riso soffiato allo Zafferano

LA FASSONA
Battuta al coltello di Razza Piemontese e dadolata fine di Salame d'Oca di Mortara I.G.P.,
Maionese alle Nocciole e polvere di Porcini

SHOT DI RAPA ROSSA E ACETO DI GHEMME

IL BOTTONE
Pasta all'uovo ripiena di Gorgonzola D.O.P. dolce, purea acida di Pere della Bassa,
Consommé bollente di Cue chiarificato

LA FARAONA
Petto di Faraona cotto a bassa temperatura e rosolato al Burro di Malga,
ripieno morbido di Bottaggio alla Milanese, Verze brasate all'Aceto di Vino, e il suo Fondo ristretto

CONTRAPPUNTI
Morbido alla Nocciola, Mousse al Cioccolato Bianco e Tartufo Bianco

---

Euro 65,00

Fuori dal raggio

IL BENVENUTO DELLO CHEF
Il cannellone Tokyo con tonno e avocado La frittella di mais con pera e foie gras La seppia nera in bianco

IL GIARDINO DI MARE
Carpaccio di Capesante al Bergamotto, Crema fredda di Piselli e Menta, Caviale, Estratto di Mela verde e Cetriolo

SS 11 VIA TOKYO
Tartare di Wagyu, Midollo di Fassona gratinato ai Funghi Porcini e Nocciole Piemonte I.G.P. Tostate
emulsione allo Zafferano e Perle di Tartufo Nero

GYOKURU, FINOCCHIO E ANICE

IL RISOTTO
Riso Barlet mantecato con Burro di Malga, Petali di Fiori e Parmigiano Reggiano 36 mesi, Stracciatella di Bufala,
Pesto di Pistacchio di Bronte e Aceto Balsamico tradizionale di Modena D.O.P.

IL POLPO
Tentacolo di polpo CBT piastrato,
Vellutata di Patate allo zafferano Novarese, Cicoria ripassata all'Aglio Orsino e Polvere di olive

L'ANATRA
Petto d'anatra CBT con Pelle Croccante, Riduzione di Fondo d'Anatra alle Amarene e Cardamomo,
Indivia Belga alla piastra

MANDARINO E LIQUIRIZIA
Namelaka al Cioccolato con Gel al Mandarino, Liquirizia e Meringhe

---

Euro 79,00

Acqua microfiltrata e coperto sono compresi nel prezzo — Altre bevande escluse