



Gli Antipasti...

Code di Gambero in pasta Kataifi
su letto di lenticchie profumate al curry,
salsa allo Yogurt greco ed erba cipollina

Sformatino di patate e porri, fonduta
di Castelmagno e perlagè di tartufo nero

Tartare di manzo con acciughe del Cantabrico,
julienne di sedano,
sfoglia croccante e rosso d'uovo

Scrigno di Tomino farcito con pere e speck,
misticanza e mostarda di agrumi e zenzero



I Primi Piatti...

Trippa con cavolo verza e borlotti , crostone
di pane e spuma di Grana Padano

Gnocchetti di ricotta di capra con burro
alla salvia, crema di zucca Delica
e bacon croccante

Maccheroncini al torchio saltati al ragù di cervo,
riduzione di Porto
e rosette di Tête de Moine

Ravioli del Plin Piemontesi con sugo d'arrosto,
granella di pistacchi
e petto di anatra affumicato



I Secondi Piatti...

Filetti di pesce persico croccanti su passata di fagioli cannellini, spaghetti di zucchine e perle di patate allo zafferano

Stinco di mailino al forno glassato alla birra con tortel di patate, cavolo rosso e mele

Guancialino di vitello brasato al Nebbiolo, purè di sedano rapa e crocchette di polenta con fontina

Trancio di salmone gratinato alle erbe, crema di broccolo verde, pomodori confit e patate chips

Menu degustazione del Sottosopra

Benvenuto della cucina ...

Tartare di manzo con acciughe del Cantabrico,
julienne di sedano, sfoglia croccante
e rosso d'uovo



Maccheroncini al torchio saltati al ragù di cervo,
riduzione di Porto
e rosette di Tête de Moine



Guancialino di vitello brasato al Nebbiolo,
purè di sedano rapa
e crocchette di polenta con fontina



Selezione di sorbetti: Frutto passione, arancia
e campari, cedro e menta, mango e rum



Dessert a scelta dalla nostra carta