

Langhe a modo mio 90 €



Amuse bouche

Sashimi di Fassona 36 mesi,
mandarino e pepe bianco, Barolo,
nociola e cipollotto fermentato

Lumache, porro e patate

Plin 2.0 al coniglio in "ricetta antica"
e lombo di coniglio

Degustazione di fondo bruno

La Fassona toscana

Gelato all'olio EVO toscano

Nociola, caffè e grappa di Nebbiolo

Petit four

Vino in abbinamento

5 calici 65 €

Gli Antipasti

Piovra gigante, la sua maionese, taccole e burrata 24 €

Gambero Rosso al naturale, acqua
di pomodoro, basilico e terra di olive 24 €

Sashimi di Fassona 36 mesi, mandarino e pepe
bianco, Barolo, nociola e cipollotto fermentato 24 €

Uovo di quaglia, nociola e zuccina trombetta 20 €

I Primi

Barchetta con trippa, triglia di fondale
in tre cotture, maionese di datterino,
olio al basilico e nero di seppia 24 €

Carnaroli in purezza "Riserva San Massimo",
pagello, rucola e limone 24 €

Spaghettone pane, burro e acciughe 22 €

Cappellaccio di panzanella toscana, pomodoro,
pane tostato e acqua di cetriolo 20 €

I Secondi

Dentice, il suo fondo e peperone 30 €

Ricciola, bieta rossa, finocchi e latte di mandorla 35 €

Assoluto di quaglia 28 €

La Melanzana... 26 €

La Fassona toscana 35 €

Servizio acqua per persona 5 €

Qualora le sostanze indicate nei menù vi dovessero provocare allergie o
intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Sicilia Toscana Piemonte 110 €



Amuse bouche

La mia tumatica

Mazzancolla, lime, menta, foie gras,
aceto balsamico e gel al vermouth
bianco

Tortello di fegatello toscano, acqua
di patate e alloro con side di crepinette
di maiale

Carpione vegetale

Mantecato di baccalà selvatico
al limone, salsa al latte e cipolla,
olive scomposte

Scampo, consommé di quaglia
e granita alla mela verde

Gelato all'olio EVO toscano

Mandorla, agrumi e chinotto

Petit four

Vino in abbinamento

6 calici 75 €

