



Langhe a modo mio 90 €



Amuse bouche

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

Fungo porcino, pane speziato e olive

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

Degustazione di fondo bruno

La Fassona toscana

Misticanza di insalata e fiori

Gelato all'olio EVO toscano

Nociola, caffè e grappa di Nebbiolo

Petit four

La mia filosofia

La mia idea nasce dal ricordo ed unisce tre regioni:
Piemonte, Toscana e Sicilia.

Ogni giorno, lavoro per creare piatti in grado di
racchiudere queste tre regioni e per trasmettere
un'esperienza unica e genuina, ricca di emozioni
e profondamente ancorata al territorio, alla
sostenibilità ed ai ritmi di Madre Natura.

La prima è, naturalmente, la regione che mi ospita,
ricca di cultura enogastronomica che sicuramente
sarà presente nei menù.

La seconda, la regione adottiva da cui provengo e
dove è nata la mia passione per la cucina.

E la terza, la Sicilia, che costituisce le mie origini,
una regione ricca di passione e ricordi d'infanzia.

Giuseppe Lo Presti
EXECUTIVE CHEF

A la carte

Menu 3 portate a scelta € 60

Menu 6 portate a scelta € 80

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



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

