

“La mia idea di cucina prende forma dall’immaginazione e dalla capacità, con pochi elementi, di creare un piatto che evochi ricordi legati alla tradizione in un’ottica fantasiosa.”

Fernando Tommaso Forino

Allergeni

- 1 Glutine
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta con guscio
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l’assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala.

Alcune materie prime possono essere surgelate all’origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi

Per Iniziare...

Lo sgombro in verde... ^{1, 4, 6}	20 €
La quaglia e la bagna cauda ^{4, 6, 7}	22 €
Il carciofo tonnato ⁴	20 €

Continuando...

Risotto calamaro e la sua civet di mare... ^{4, 7}	24 €
Pasta... patate... e castelmagno... ^{1, 3, 7}	22 €
Tra gli anni ‘60 e gli ‘80... il mio cocktail di gamberi ^{1, 2, 3, 4}	23 €

E Ancora...

Il radicchio, sesamo e amarene ^{7, 11}	20 €
Il nasello, limone e lattuga di mare ^{1, 4, 7}	25 €
Il mio pollo alla “cacciatora” ⁷	26 €
Il manzo, uvetta e pinoli ^{1, 6, 7, 8}	28 €

Acqua minerale S. Bernardo 5 €

Caffè 3 €

Menù a sorpresa

Un menù su misura per il cliente, secondo la creatività dello chef. Una sorpresa in cui nulla è prestabilito, ma improvvisato.

Menù 5 portate 70 €

Menù 7 portate 90 €

I menù degustazione sono da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo. Per gruppi superiori a 5 persone è richiesta la scelta di uno dei nostri menù degustazione.

Il Pane Quotidiano 3 €

Nella nostra cucina il lavoro si basa sul pensiero consapevole dello ZERO WASTE. Tutte le mattine panifichiamo con amore e attenzione i grani antichi di Langa per portarli in tavola ancora caldi!

Vi invitiamo a riflettere con noi su questo gesto e a non sprecare il pane perché è un bene prezioso!

Per questo motivo la seconda pagnotta servita al tavolo vi verrà addebitata. Sarà però possibile portare il pane avanzato a casa con Voi, così non verrà sprecato.

#zerowaste #panequotidiano