

PECCATI DI GOLA

| | |
|-----------------------------------|----|
| SELEZIONE DI FORMAGGI DOP 1,3,7,8 | 28 |
| *PRIMIZIE DI MARE CRUDE 4,12,14,2 | 45 |
| ALICI DEL CANTABRICO "Nardin" 1,4 | 18 |
| PATA NEGRA 100% BELLOTA | 30 |
| CAVIALE BAIKAL 10 GR 1,4,8 | 28 |
| AGGIUNTA DI TARTUFO BIANCO EXTRA | 30 |

PER INIZIARE

| | |
|---|----|
| FOIE GRAS AL TORCIONE 1,2,3,7,8 con gambero rosa e tartufo nero | 32 |
| CARPACCIO DI BUE MARINATO 1,3,7 Robiola della Valsassina, Anduja e polvere di tuorlo | 35 |
| ASTICE BLU 1,2,3,4,7 Cotto arrosto e salsa alla carbonara | 36 |
| UOVO BIOLOGICO 1,3,7 Crema di Parmigiano Riserva e Tartufo bianco Italiano | 28 |

I PRIMI PIATTI

Agnolotti del Plin 1,3,4,7

Ripieni di brasato, burro chiarificato alle erbe e tartufo bianco italiano 38

RISOTTO 4,9,14

Allo zafferano, ricci di Sardegna e tartar di cervo affumicato 30

TUBETTI DI GRANO DURO 1,2,4,7

Risottati in fondo di triglia, con stracciatella e salsa prezzemolo 32

*PAPPARDELLA 1,3,7,12

Al ragù di lepre battuto a mano, salsa al vino e blue stilton riserva 36

I SECONDI PIATTI

| | |
|---|----|
| *ROAST-BEEF DI TONNO PINNA GIALLA 4 | |
| Salsa alla Puttanesca e cimette di cavolo nero | 35 |
| *ZUPPETTA DI MARE 2,4,9,12,14 | |
| Ristretta, con crostacei, pesci di scoglio e molluschi | 42 |
| *CAPRIOLO FONDENTE 1,7,9 | |
| Cracker al timo, finferli all'olio e fonduta al tartufo nero | 40 |
| PICCIONE ALLEVATO A GRANAGLIE 7,8,9,5 | |
| Cotto arrosto con salsa al cioccolato, e ortaggi di stagione | 42 |
| FILETTO DI BLACK ANGUS 7,9 | |
| Scaloppa di foie gras e patate al Pimentòn de la Vera | 45 |
| TAGLIATA DI BLACK ANGUS 7,9 | |
| Con funghi di stagione, fondo bruno e tartufo bianco Italiano | 45 |

PER FINIRE IN DOLCEZZA

chef pasticciere Chiara Fusco

ARLETTE 1,7,8

In crema chantilly alla Malvasia, caramello e cioccolato pralinato Callebaut

13

PARFAIT ALLA VANIGLIA 1,3,7,8

Miele croccante, polline bio ed essenza di timo

13

NOCCIOLA IGP PIEMONTESE 3,7,8

Cremoso all'olio, cioccolato bianco e tartufo bianco italiano

15

BIGNE' AL TIRAMISU' 1,3,8,7

"Da mangiare con le mani"

13

LA DEGUSTAZIONE

per l'intero tavolo

“Inverno”

UOVO BIOLOGICO 1,3,7

Crema di Parmigiano Riserva e Tartufo bianco Italiano

CARPACCIO DI BUE MARINATO 1,7

Robiola della Valsassina, Anduja di Spilinga e polvere di tuorlo

Agnolotti del Plin 1,4,7

Ripieni di Brasato, burro chiarificato alle erbe e tartufo bianco Italiano

ROAST-BEEF DI TONNO PINNA GIALLA 4

Salsa alla Puttanesca con cimette cavolo di nero

BIGNE' AL TIRAMISU' 1,3,8,7

“Da mangiare con le mani”

110

Abbinamento Vini 4 calici

50

Abbinamento Vini 5 calici

70

ACQUE NATURALI

LAURISIA 4

Stille Naturale, Durezza totale: (°f) 1,1 Residuo fisso a 180 °C: 36 mg/l, Fonte S. Barbara (Cuneo)

FILETTE 5

Oligominerale, Durezza totale: (°f) n.d Residuo fisso a 180 °C: 224 mg/l, Fonte Guarcino (Frosinone)

ACQUE FRIZZANTI

LAURISIA 4

Bolle Frizzante Durezza totale: (°f) 1,1 Residuo fisso a 180 °C: 36 mg/l, Fonte S. Barbara (Cuneo)

FILETTE 5

Minerale frizzante, Durezza totale: (°f) n.d., Residuo fisso a 180 °C: 224 mg/l, Fonte Guarcino (frosinone)

Coperto 5€ *“ordine minimo 2 portate per commensale”*

Il nostro pane viene fatto in casa con lievito madre ed accompagnato da olio extra vergine di oliva Frantoio

Il Menu può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

*In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\geq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore / ($\geq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latticini
- 8 Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di senape
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi