

*Menu Territorio €35.00*

*Amuse-Bouche*

*Vitello tonnato "all'antica"*

*Tajarin al ragù casereccio di capriolo e petali di pecorino*

*Stracotto di guancia al Nebbiolo, polenta "uncia"*

*Zabaglione al marsala e moscato d'Asti, amaretti sbriciolati*

*Percorso Innovativo €50.00*

*Amuse-Bouche*

*Terrina d'Anatra, pan brioche tostato, chutney al mango e zenzero*

*Parmentier di patata garessina e porro di Cervere, tuorlo tiepido, verdure croccanti*

*Risotto al rosmarino e toma di Murazzano, scaloppa di foie gras scottata*

*Salmone scottato su pelle, salsa Champagne e zafferano, riso venere saltato alle verdure*

*Banana fondente allo zafferano e rum Zacapa, sablé morbido al caffè*

*Menu Vegetariano € 35.00*

*Amuse-Bouche*

*Flan di verdure stagionali con fonduta allo sbirro e nocciole "Archisa" tostate*

*Gnocchetti di patata garessina con fonduta al pomodoro e parmigiano*

*La nostra Parmigiana*

*Panna cotta con coulis di lamponi*

*Menu del Viandante (4 portate a scelta del nostro chef)*

*€ 30.00*

*"i nostri menu non sono modificabili"*