

Aspettando l'estate

Gli Antipasti

Scampo crudo, aglio nero, olio e peperoncino	€ 26,00
Seppia arrostita, rabarbaro e fagiolini	€ 24,00
Asparagi, dragoncello e burro di arachide	€ 20,00
Quaglia disossata, le sue uova e il foie gras con cicoria di campo	€ 25,00
Animella di capretto al latte, cedro e olive candite	€ 22,00

I Primi

Linguine di semola di grano duro, ostriche, piselli e aglio orsino	€ 25,00
Gnocchetti, triglie e zafferano con brodo acido al basilico	€ 24,00
Risotto Carnaroli, robiola d'alpeggio, camomilla e fieno	€ 21,00
Fusilli di semola di grano duro, ragout di coniglio, borragine e polline	€ 22,00

I Secondi

Sogliola, capperi e caviale	€ 29,00
Tonno rosso, ginepro e bagna cauda	€ 28,00
Foglia di manzo piemontese, rucola e pomodoro giallo	€ 28,00
Piccione, miele di castagno, sambuco e lattuga	€ 29,00

Gaudio a pranzo

Il menù, composto da due portate e la nostra pasticceria,
viene proposto verbalmente a tutti gli ospiti del tavolo, escluso sabato e festivi
Il costo è di €. 28,00 persona, bevande escluse.

Ciò che piace di più

Scampi, mazzancolle e verdure in tempura con salsa agrodolce € 25,00
Polpo alla griglia, verdure in carpione ed olandese all'erba salvia 25,00
Risotto Carnaroli al nero di seppia, come lo intendo io € 23,00

ORTO&co

Percorso di quattro portate a base di verdure, tuberi e cereali selezionate dalla cucina e
la nostra piccola pasticceria
€ 60,00 bevande escluse.

RICERCA

Percorso di quattro portate a base di pesce selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria
€ 72,00 bevande escluse.

Percorso di quattro portate a base di carne selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria
€ 68,00 bevande escluse.

EVOLUZIONE

Sequenza di sei piatti a base sia di pesce che di carne ed un dessert, proposti dalla nostra cucina, selezionando
dalla carta e dalla mente € 90,00 bevande escluse.

I menù degustazione vengono serviti a tutti i componenti del tavolo

Servizio e coperto sono inclusi nel prezzo

Il pesce servito crudo e alcuni ingredienti hanno subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto vigente

Nel menù possono essere presenti come ingredienti o in tracce gli allergeni indicati dal ministero della salute: siete pertanto pregati di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie affinché possa fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.