



Menù Degustazione

AMUSE BOUCHE

Seppia scottata, ragù di melanzana e olive taggiasche
Sauted cuttlefish, eggplant ragù and Taggia olives

Uovo pochè, spuma di pecorino e crumble alla nocciola
Poached egg, pecorino cheese and hazelnut crumble

Bottone di carne speziata, carota fondente
Button stuffed with spiced pork, melty carrot

Pancia di maiale croccante,
radicchio, ponzu e cipolla brulée
Crispy pork belly,
red salad, ponzu and brulée onion

Ganache al cioccolato,
mousse di lampone e terra di pralinato alla nocciola
Chocolate ganache,
raspberry mousse and hazelnut praline

Piccola pasticceria di fine pasto

€ 65,00

Abbinamento vini a persona € 50,00
Wine pairing per person € 50,00

La scelta del menù si intende per l'intero tavolo
Menù selection in for the whole table



Antipasti

Crudo di ricciola, puntarelle e dressing all'arancia
Raw amberjack, orange dressing and Catalogna chicory
€ 25,00

Seppia scottata, ragù di melanzana e olive taggiasche
Sauted cuttlefish, eggplant ragù and Taggia olives
€ 22,00

Lumache di Paolo Bove,
crema di patate di montagna e porri di Cervere
Paolo Bove snails,
mountain potatoes cream and Cervere leeks
€ 22,00

Tributo alla Langa:
battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa,
flan di verdura e toma, acciuga del Cantabrico
Tribute to the Langa:
knife chopped raw meat, veal with tuna fish sauce, russian
salad,
vegetables flan with toma cheese, Cantabric anchovie
€ 20,00

Uovo pochè, spuma di pecorino e crumble alla nocciola
Poached egg, pecorino cheese and hazelnut crumble
€ 20,00

A decorative border featuring intricate line drawings of various flowers and leaves, including what appears to be a large lily on the left and various smaller blossoms and foliage on the right and bottom, framing the central text area.

Primi piatti

Spaghettone Mancini, leccia affumicata,
polvere di limone bruciato e crema di peperoni
Spaghettone Mancini, smoked amberjack,
Burnt lemon powder and pepper cream
€ 25,00

Bottone di carne speziata, carota fondente
Button stuffed with spiced pork, melty carrot
€ 20,00

Ravioli del plin della tradizione
Traditional ravioli del plin
€ 18,00

Risotto carnaroli De Tacchi,
funghi porcini e olio al prezzemolo
Risotto carnaroli De Tacchi,
porcini mushrooms and parlsey oil
€ 22,00

Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di Verduno
40 yolks tajarin with Verduno sausage ragù
€ 18,00

A decorative border featuring intricate line drawings of various flowers and leaves, including what appears to be a large lily on the left and various smaller blossoms and foliage on the right and bottom, all in a light beige color against a dark background.

Secondi piatti

Pescato del giorno,
cavolfiore e beurre blanc al timo
Caught fish of the day,
cauliflower and thyme beurre blanc
€ 25,00

Pancia di maiale croccante,
radicchio, ponzu e cipolla brulée
Crispy pork belly,
red salad, ponzu and brulée onion
€ 22,00

Animella,
colatura al latte di capra, romesco e olio al fico
Sweetbread
goat's milk cream, romesco and figs oil
€ 25,00

Guancia di vitello brasata al Barolo,
purè di patata rossa di montagna
Veal cheek braised in Barolo,
red mountain mashed potato
€ 22,00

Costata di fassona (0,5 kg) e contorno di stagione
Fasson veal rib steak (0,5 kg) with seasonal vegetables
€ 40,00

Funghi porcini fritti
Fried porcini mushrooms
€ 25,00

A decorative border featuring white line art of various flowers and leaves, including tulips and daisies, set against a dark background. The border frames the central text area.

Desserts e formaggi

Selezione di formaggi
Selection of cheeses
€ 18,00

Ganache al cioccolato,
mousse di lampone e terra di pralinato alla nocciola
Chocolate ganache,
raspberry mousse and hazelnut praline
€ 10,00

Tortino morbido di cioccolato fondente e crema inglese
Soft heart chocolate cake and english cream
€ 10,00

Cheesecake di San Sebastian e gelato al timo
San Sebastian cheesecake and thyme ice cream
€ 10,00

Pavlova scomposta,
mousse alla vaniglia e coulis di frutta al cardamomo
Pavlova, vanilla mousse and cardamom fruit coulis
€ 10,00