

## ***MENU DEGUSTAZIONE***

***Battuta di vitello, sedano, grana***

***Filetto di maialino marinato al sale, formaggio caprino all'erba  
cipollina***

***Insalata di gallina bianca, mele, zenzero e verdure***

**\***

***Tajarin alla langarola***

**\***

***Tagliata di vitello, rucola e datterini***

**\***

***Pesca all'amaretto e torta di nocciole con zabajone al Moscato***

***Caffè e digestivi***

***€ 30,00 bevande escluse***

## **MENU ALLA CARTA**

### **ANTIPASTI**

***Battuta di vitello e Insalata di ovuli***

***Trota affumicata, cavolo rosso, burrata***

***Polpo, patate e olive taggiasche***

***Uovo morbido, fonduta d'alpeggio, pane al sesamo, crudité di zucchine***

***Fantasia di verdure ripiene, maionese al pomodoro***

***Calamaro ripieno, acqua di mozzarella***

### **PRIMI**

***Plin di barbabietola al blu di montagna, cugnà, zafferano***

***Tjarin, gamberi, burrata, limone candito***

***Trofie, gallinacci e vongole***

***Risotto, crema di fave, ricciola e nero di seppia***

***Gnocchi di patate della bisalta, polpo, totano***

## **SECONDI**

***Lingua cotta a bassa temperatura, incontro di bagnetti, cipolla caramellata***

***Stracotto di asina al Barolo, polentina bianca***

***Fritto misto alla piemontese (15 pz)***

***Tagliata di vitello, rucola, pomodorini***

***Tonno alla mediterranea***

## **DESSERT**

***Sfera di cioccolato, cremoso alla fragola, sciroppo di limone candito***

***Semifreddo al cioccolato bianco, coulis di papaya***

***Tartelletta alle fragole, crema chantilly***

***Bavarese alla pesca, coulis alle fragole***

***Pera Lady Diana***

## **FUORI CARTA**

***Tartare di tonno, avocado, gel al lime***

***Salmerino alle erbe, crema di patate***

***Faraona disossata alle erbe, funghi trifolati***

***Funghi fritti***

***Sorbetto al mandarino***

***Cheesecake al limone, coulis di fragole***