



Il Benvenuto

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC POMMERY BRUT APANAGE

CIALDA DI POLENTA DI STORO, MOUSSE DI SALMONE E CAPRINO, FINOCCHIETTO SELVATICO

Gli Antipasti

TARTARE DI RICCIOLA, EMULSIONE DI LIMONI DI COSTIERA, GEL DI MELOGRANO

CAPELANTE SCOTTATE AI CAPPERI, MOUSSE DI PATATA VIOLA, CRISTALLI DI TARASSACO

I Primi

CARNAROLI DEL FALASCO MANTECATO AL METODO CLASSICO ALTA LANGA, SCAMPI ALLE ERBE AROMATICHE, OLIO DI CROSTACEI

AGNOLOTTI DI BACCALÀ MANTECATO SU MORBIDO DI SCAROLA, PINOLI TOSTATI

Il Secondo

FILETTO DI ROMBO TOSTATO, PATATE RATTE, CARCIOFO IN DUE CONSISTENZE, ESTRATTO DI ROSMARINO

Per Addolcirsi

SORBETTO AL MARACUJA E CHARTREUSE

PANETTONE ARTIGIANALE SELEZIONE MARCHESI DI BAROLO TOSTATO CON CREMA AL MASCARPONE

Dopo la Mezzanotte

CANNOLI LIVE

TRADIZIONALI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO

Il menu' comprende il coperto l'acqua e il caffè. Vini esclusi

130 €
a persona