








# MENÙ

## ◆ PESCE ◆

<b>MELO POLPO</b> (1-2) 	19,00€
*Polpo arrosto, crème fraîche, cavolfiore arrostito e melassa di melograno	
<b>CAPELANTE ASTRATTE</b> (1-2-6-14) 	24,00€
*Capelante, zucca affumicata, nero di seppia e chips di tapioca	
<b>IL ROSPO DIVENTERÀ RICCO?</b> (2-3-5-13-14) 	25,00€
Tournedos di coda di rospo, lenticchie beluga, cime di rapa e bordolese di pesce	

## ◆ CARNE ◆

<b>UN MAIALE IN VASCA</b> (11) 	16,00€
Pancia di maiale, daikon e dashi di bacon	
<b>MARE E MONTI</b> (2-5-12-13-14) 	19,00€
Lingua di manzo, ragù di funghi e alghe, salsa olandese, olio di pino e polvere di timo	
<b>LE CAPRIOLE</b> (2-13) 	23,00€
Lombata di capriolo, funghi cardoncello, mirtili rossi e corteccia di topinambur	
<b>LE JOUE</b> (2-13-14) 	25,00€
Guancia di vitello al cucchiaio su purea di mele al sidro	


## ◆ PASTA ◆

<b>BANCHAMI</b> (2-3-6)	16,00€
Fusilloni Bossolasco, burro di alici del cantabrico, capperi, ginepro e thè banca	
<b>HALLOWEEN BARLEY</b> (2-6-13)	16,00€
Orzotto mantecato con crema di zucca e barbabaforte	
<b>BLOODY SPAGO</b> (2-4-6)	18,00€
Spaghetti alla barbabietola rossa, *crudo di gamberi rossi e agrumi	

## ◆ VEGETARIANE ◆

<b>CHE TOSTO 'STO PORRO!!!</b> (2-6-11)	10,00€
Porri brasati laccati al miso, salsa all'olio di porri e nocciole tostate	
<b>LES ŒUFS SON FAIT</b> (2-5)	12,00€
Uovo 64°C, spuma di sedano rapa, cenere di porri	
<b>SUL VELLUTO</b> (6-7-13)	14,00€
Vellutata di topinambur, castagne e nocciole e crostini al profumo di aglio e timo	

## ◆ DOLCI ◆

<b>DON'T CRY FOR ME ARGENTINA</b> (2) 	9,00€
Dulce de leche, spuma di yerba mate, composta di cotogne e granella di yogurt	
<b>PASTICCERIA SECCA CON PASSITO</b> (2-5-6-7-13)	10,00€
in collaborazione con Revello	
<b>MONTE FASCE</b> (2-5-6-7-13)	10,00€
Tartelletta di frolla, crema di castagne, spuma di cacao al rum e meringa salata	
<b>LA BOCCA NO L'È STRACA...</b> (2-10)	12,00€
Assaggio di formaggi con mostarda di frutta mista	

USIAMO PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, BIOLOGICI E CARNI DA FILIERA CONTROLLATA. PESCE LOCALE, FARINE DA GRANI ITALIANI, PARMIGIANO DOC, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E TANTI ALTRI PRODOTTI FATTI COME UNA VOLTA.

 gluten free

 coperto 2€

\*alimento congelato

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III sezione VII ap 3, lettera D. Agenti allergeni evidenziati dai numeri.

FERMENTO