



## Menù

### Antipasti

Vitello tonnato all'antica maniera  
Involtino di peperone ripieno di tonno, spugna al pomodoro, crema di basilico  
Uovo cotto a bassa temperatura, crema di polenta, pesto di spinaci e mandorle  
Baccalà, cavolo viola marinato, spuma di patate affumicate  
Gambero scottato crema di robiola, maionese di ostriche  
Patate, spuma di Raschera e crumble ai funghi  
Battuta di vitello, tuorlo croccante, crema di caprino e germogli  
Tartare di salmone con insalata di finocchi, arance e olive al forno  
Carpaccio di vitello, castagne, spinaci, parmigiano reggiano e zabajone salato

### Primi piatti

Risotto ai gamberi crudi e cotti e la loro bisque  
Risotto alla crema di zucca cotta nella cenere, gocce di gorgonzola e ristretto di Barbaresco  
Mezzi paccheri ai pomodorini canditi, pesto e crumble di prosciutto crudo  
Paccheri con crema di zucchine e menta, e ombrina  
Raviolo del plin al sugo d'arrosto  
Ravioli gobbi di carne al ragù piemontese  
Spaghetto freddo, fonduta di montebore, tartufo nero  
Riso Carnaroli con asparagi crema al Parmigiano e croccante di crudo  
Riso Carnaroli con taleggio e pomodorini concassè  
Riso Carnaroli con zucca, granella d'amaretto e cialdina di Parmigiano Reggiano  
Cannellone di ortaggi su crema di mascarpone e basilico  
Millefoglie gratinate con radicchio rosso scamorza affumicata e speck

### Secondi piatti

Cosciotto di maiale croccante, melanzane al cioccolato e patate arrosto  
Agnello al forno marinato al Timorasso, con verdure al vento  
Guancia di vitello brasata al Barbera e tamarindo su purè di sedano rapa e fiori eduli  
Filetto di branzino, costa rossa e riso selvaggio

Baccalà norvegese al tartufo nero con verdure alle erbe aromatiche

Arrosto della vena al Cortese con patate alle erbe

Filetto di maiale glassato con pomodori gratinati alla Provenzale

Tagliata di Fassona, pomodorini gratinati, rucola e scaglie di grana

Magatello di vitello alla birra Baladin con carpaccio di funghi, crema di gorgonzola e patate arrosto

Filetto di branzino con maionese di nocciole e pomodori e peperoni confit

## Dessert

Mousse al cioccolato amaro e peperoncino

Cubotto al cioccolato

Finger cheesecake

Kiwi, vaniglia e crumble alle mandorle

Bavarese alle fragole e scaglie di cioccolato fondente

Mousse di cioccolato bianco e gel alla menta piperita

Cubotto di brownies

Fragola su fragola, kiwi su kiwi, melone su melone, ananas su ananas

Gel d'anguria

Spiedo di frutta con sciroppo al pepe rosa

Mosaico di frutta fresca al cocco

Carpaccio d'ananas allo zenzero

Cubo di torta cocco e uvetta di Corinto

Opzioni a scelta. Menù modificabili.