

## Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta con burrata pomodori confit e olive di Riviera	€ 23,00
Capesante lardellate, topinambur, tapioca e fondo di pollo	€ 18,00
Sgombro, cime di rapa, ricotta di pecora, nocciole e limone salato	€ 16,00
Il foie gras in tre varianti	€ 18,00
Battuta di vitello, salsa tonnata, cipolle in saor, pomodori secchi	€ 16,00
Cotechino, fagioli cannellini, patate affumicate e spinacini	€ 15,00

## I Primi Piatti:

Cannellone di granchio, mazzancolle e salicornia, riduzione di cozze e bisque	€ 17,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 21,00
Bottoni di barbabietola, crema di rafano, anice e germogli	€ 16,00
Risotto Carnaroli, Cardoncelli, formaggi di malga e fondo di brasato (MIN PER 2)	€ 15,00
Ravioli di anatra all'arancia, cardo gobbo e foie gras	€ 18,00

## I Secondi Piatti:

Baccalà in confit, pesto di broccoli, tepanade di olive	€ 20,00
Ombrina cotta ai carboni, cavolo rosso e funghi	€ 21,00
Scorfano! al cartoccio...	€ 21,00
Pluma della Lomellina, stracciatella, caffè, gambero crudo e sedano rapa	€ 20,00
Lombo di cervo, verza, carciofo e salsa ai mirtilli	€ 21,00
Filetto di Fassona pancettato, fondo al Porto, millefoglie di patate	€ 24,00
L'orologio di formaggi con marmellata e mostarda	€ 16,00

Aperitivo, Pazientino, pane e coperto 3,50€

I piatti serviti potrebbero contenere ALLERGENI (glutine, crostacei e derivati, pesce e uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano senape, sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi). Siamo a vostra disposizione per le specifiche dei piatti.