

Gli Antipasti:

La sinfonia di pesce crudo con gambero rosso, scampo, capasanta con burrata pomodori confit e olive di Riviera	€ 23,00
Insalata di mare! 2.0	€ 16,00
Granchio, avocado e tzatziki	€ 18,00
Il foie gras in tre varianti	€ 17,00
Sashimi di fassona, salsa tonnata, capperi e limone salto	€ 15,00
L'uovo cotto a 65°, fonduta di parmigiano d'alpeggio, porcini e tartufo	€ 13,00

I Primi Piatti:

Risotto Carnaroli topinambur, baccalà e liquirizia (min per 2 pers)	€ 18,00
Spago al nero di seppia, burro d'alpeggio, erba cipollina e caviale Calvisius	€ 21,00
Bottoni di cacio&pepe, gambero blu e crema di biette	€ 17,00
Paccheri al pomodoro C.B.T. stracciatella e basilico	€ 13,00
Ravioli ai funghi porcini, Bagoss e guanciale	€ 14,00

I Secondi Piatti:

Rombo in alga Nori, ricci di mare e Pac Choi	€ 20,00
Guancia di tonno Balfegò alla brace, salsa alla mugnaia, edamame	€ 21,00
Anguilla laccata al Sake, cipollotti arrosto, soffice di patate e rapa rossa	€ 19,00
Asino in salmì, canederlo alla plancia e frutti rossi	€ 17,00
Coscia d'oca alla diavola confit, millefoglie di patate e uva appassita	€ 21,00
Spiedino di Pluma della Lomellina al Kamado, ketchup di pomodori arrosto e melanzana alla "parmigiana"	€ 19,00
L'orologio di formaggi con marmellata e mostarda	€ 14,00

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.