

RESTÒ TATÀ

AUDACIAMENTE

Divertimenti dello chef

Funghi, uovo, pancetta e cipolla

Scampo mediterraneo

Bottoni di topinambur, gambero rosso, bisque e agrumi

Gnocchi, faraona, burro acido, pecorino, jus di pollo e cacao

Piccione, cime di rapa, beurre blanc e tartufo nero

Anguilla, cavolfiore e pompelmo

Mora, sanguinella, cioccolato bianco

Cioccolato

Piccola pasticceria

120

LES ALPES

Divertimenti dello chef

Salmerino alpino, Crème fraîche, zucca e caviale calvisius

Berlingots di selvaggina, fonduta, limone e caffè

Cervo, sedano rapa e kiwi

Fragoline di bosco, moscato d'Asti e riso

Mela, vaniglia e zucchero

Piccola pasticceria

90

ABBINAMENTO VINI

RESTÒ TATÀ

ANTIPASTI

Funghi, uovo, cipolla e pancetta	24
Crudo di bue, noci, pere e toma	26
Salmerino alpino, crème fraîche, zucca e caviale	28
Scampo mediterraneo	30

PRIMI

Gnocchi, faraona, burro acido, pecorino, jus di pollo e cacao	24
Riso "carnaroli", rapa rossa, crema di latte e mela	24
Berlingots di selvaggina, fonduta, limone e caffè	26
Bottoni di topinambur, gambero rosso, bisque e agrumi	28

SECONDI

Cervo, sedano rapa e kiwi	38
Piccione, cime di rapa, beurre blanc e tartufo nero	36
Anguilla, cavolfiore e pompelmo	38
Merluzzo alla mugnaia, patate e giardino di verdure	32