

Degustazione di Mare

Benvenuto dalla cucina

Merluzzo salato da noi cotto al latte con cipolle, scalogni e porri € 26,00

Crostaceo con patate di Entraque, tartufo nero e martini dry € 34,00

Tonno croccante ai capperi e caponata agrodolce € 30,00

Risotto Riserva San Massimo con pomodoro del Piennolo e frutti di mare € 28,00

Pescato del giorno con fagioli di Pigna e bisque € 36,00

Dessert a scelta dalla nostra carta

€ 80,00 (escluse bevande)

Piatto Storico

Crema di zucchette trombette, seppie al nero e scorzette candite di limoni € 24,00

Degustazione di Terra

Benvenuto dalla cucina

Cipolla di Montoro caramellata, il suo sorbetto e fonduta d'alpeggio € 24,00

Lingua di fassona con radici e agrumi € 22,00

Scaloppa di foie gras con barbabietola e lamponi € 28,00

Plin di magro di testa di maiale e cavolo nero, Vermouth e tartufo nero € 22,00

Piccione al vapore, salsa all'agro di miele, trevisana candita e i suoi fegatini €
34,00

Dessert a scelta dalla nostra carta

€ 70,00 (escluse bevande)

Nella Nostra cucina si fa uso di solo olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola "la Baita" di Gazzo d'Arroscia e i Nostri prodotti sono freschi ed in alcuni casi abbattuti per avere sempre la massima eccellenza

Degustazione della Tradizione

Benvenuto dalla cucina

Bagnacauda con ortaggi cotti e crudi al cucchiaino € 24,00

Capitone alla brace con melanzane e prugna salata € 24,00

Costine di maiale, mais abbrustolito, misticanza selvatica e il suo fondo € 22,00

Tajarín con tartufo nero e nocciola tonda gentile € 24,00

Guancia di maiale stracotta al vino rosso su purea soffice di patate al lemongras €
28,00

Dolce a scelta dalla nostra carta

€ 60,00 (escluse bevande)

Aperitivo al Tavolo

Maison Raccomande Perrier-Jouet

Il nostro sommelier vi propone in abbinamento a stuzzichini creati
dallo chef Flavio Costa

Perrier-Jouet Brut	€ 10,00
Belle Epoque 2011 Brut	€ 25,00

Degustazione Tematica

Tartufo Bianco d'Alba

Benvenuto dalla cucina

Albese con sfera di nocciola e seirass € 15,00

Tuorlo d'uovo al fieno, castagne, radici e tuberì laccati con fondo vegetale € 10,00

Cappelletti di seirass su topinambur arrostiti €24,00

Costata demi-cuit di femmina Charolaise con salsa all'uovo, cardì gobbì e cavolo nero
€32,00

Pere, mosto d'uva e noce moscata

€ 65,00 escluso tartufo bianco e bevande

Tartufo bianco d'Alba € 5,00 al gr.

€ 160,00 con tartufo su tutti i piatti dalla cucina