

Degustazione di Mare

Benvenuto dalla cucina

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

Pescatrice nostrana, broccolo fiolaro di Creazzo, capperi e il suo fondo € 26,00

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

Tajarín ai frutti di mare, erbe aromatiche ed emulsione di peperone crusco € 26,00

Pescato del giorno con carciofi di riviera e salsa champagne € 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

Uovo di montagna affumicato, rape, radici e tuberí € 24,00

Piccione selvatico, riduzione al gin e carota € 24,00

Costine di agnello al bbq, verza e sottobosco € 28,00

Cappelletti di seirass, cavolo nero e sciroppo di arneis € 24,00

Costata di femmina piemontese, nebbiolo e salsa all'uovo e ortaggi invernali €
30,00

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

Barbabuc, bagnacauda, tartufo nero e nocciola € 24,00

Panino al vapore con testina di bue grasso, bagnet verde e henchilada € 24,00

Il carpione in Piemonte € 28,00

Ravioli di coniglio grigio di Carmagnola, erbe selvatiche e il suo fondo € 24,00

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

Dolce a scelta dalla nostra carta

€ 65,00 (escluse bevande)

Aperitivo al Tavolo

Maïson Raccomande Perrier-Jouet

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

Perrier-Jouet Brut € 10,00

Belle Epoque 2011 Brut € 25,00

Degustazione Tematica

Gastronomico

Sequenza di 10 piccoli assaggi elaborati da Flavio seguendo la carta e il mercato giornaliero, con abbinamenti tradizionali e creativi.

Menù esclusivamente per tutto il tavolo

€ 120,00 escluso bevande