

# Degustazione di Mare

Benvenuto dalla cucina

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

Pescatrice nostrana, pane, pomodoro e broccolo fiolaro di Creazzo € 26,00

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

Anolini di scorfano nel loro fondo emulsionato e pestun di fave € 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 affumicato, asparagi verdi, erbe e fiori selvatici primaverili e salsa acidula €  
24,00

Gola di maiale, liquirizia e verza fermentata € 24,00

Sfogliatina di bianco di fagiolo, carota e tartufo nero € 28,00

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

Capretto alla brace con trevisana marinata e tarassaco € 32,00

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

Rape, radici e tuberí, bagnacauda, tartufo nero e nocciola € 24,00

Zuppa di lenticchie beluga e lumache di Cherasco € 24,00

Il carpione in Piemonte € 28,00

Raviolo di capriolo, erbe di campo 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

## Maison Raccomande Perrier-Jouet

Il nostro sommelier Federico vi propone in abbinamento a 3 stuzzichini  
dello chef Flavio Costa

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

## Degustazione Tematica

### **Gastronomico**

Menù creato a sorpresa da Flavio guardando la carta e il mercato giornaliero, composto da  
10 a

12 piccoli assaggi a partire da grandi classici o nuove proposte.

**€ 120,00 escluse bevande**

Per motivi di tempistiche il menù sarà servito esclusivamente per tutto il tavolo