

LO CHEF E LA SUA CUCINA

(**C**) REATIVITÀ – non ci limitiamo alla sfera artistica, la coltiviamo perché è lo strumento necessario che alimenta la nostra curiosità, la voglia di scoperta ed inventiva.

CREATIVITY – We don't limit ourselves to the artistic sphere, we grow it because it's a necessary instrument that feeds our curiosity, the desire to discover and inventiveness.

(**U**) MILTÀ – riconosciamo i nostri limiti ed i nostri sbagli, ci allontaniamo da ogni forma di orgoglio o superbia e con caparbia e saggezza impariamo dai nostri stessi errori.

HUMILITY – we recognize our limits and our mistakes, we get away from every form of pride or haughtiness and with stubbornness and wisdom, we learn from our own mistakes.

(**C**) OSTANZA – e dedizione, elementi importanti per ogni persona, pilastri per raggiungere obiettivi e per mantenerli vivi nel tempo.

PERSEVERANCE – and dedication are important elements for each person, basic elements to reach objectives and to keep them alive over time.

(**I**) MPEGNO – in qualsiasi campo è la chiave del successo, cosa ancora più vera in ambiti competitivi e faticosi come le cucine dei ristoranti!

COMMITMENT – in whatever fields it is the key to success, thing even truer in tiring and competitive sectors like kitchen restaurants!

(**N**) ARRAZIONE – vogliamo raccontarvi di noi e della nostra storia attraverso l'esperienza gastronomica; nei nostri piatti troverete i nostri ricordi, i viaggi e le nostre emozioni.

NARRATION – we would like to talk about us, of our story through the gastronomic experience; in our dishes you will return our memories, trips with our experiences and emotions.

(**A**) MORE – il carburante della vita, e quando si tratta di cibo se stai preparando da mangiare, il piatto, non è più buono se fatto con AMORE?

LOVE – is the life's core, and when we are talking about food, the dish is not better if it's made with love?

Coperto *servizio* € 8,00

TRACCE NASCOSTE *HIDDEN TRACES*

LASCIATEVI GUIDARE DALLO CHEF ALESSANDRO SCARDINA
E DALLA SUA BRIGATA IN UN PERCORSO DEGUSTATIVO DI 8 PORTATE.

*IT IS POSSIBLE TO LET YOURSELF BE GUIDED BY THE CHEF ALESSANDRO SCARDINA
AND HIS BRIGATE IN A TASTING MENU OF 8 COURSES*

€ 135

MENU TRACCE NASCOSTE e POMMERY BRUT APANAGE ROSÉ
€ 190 per persona

IL PERCORSO È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO *THE SET MENU IS RECOMMENDED TO WHOLE TABLE*

TRACCE *TRACES*

PERCORSO DEGUSTATIVO DI 5 PORTATE *A TASTING MENU OF 5 COURSES*

“LA SCARPETTA” PANE DELLA CASA AI CEREALI E FARINA INTEGRALE LIEVITO MADRE
CON SALSA AL POMODORO E PIEDINI DI MAIALE

HOMEMADE CEREALS AND WHOLEMEAL SOURDOUGH FLOUR BREAD WITH TOMATOE AND PORK SAUCE

GRANCIPORRO, RAFANO, MARACUJA E CERFOGLIO

MEDITERRANEAN “GRANCIPORRO” CRAB, HORSERADISH, MARACUJA AND CHERVIL

RAMEN - TAJARIN, COSCE DI RANA, UOVO, FUNGHI E BRODO

RAMEN - HOMEMADE “TAJARIN”, FROG LEGS, EGG, MUSHROOMS AND BROTH

MERLUZZO ITALIANO MARINATO NELLO SHIOKOJI

MAIS AFFUMICATO, PIMENTO DULCE E TARASSACO ALL’ACETO DI KOMBUCHA

ITALIAN COD PICKLED WITH SHIOKOJI

SMOKED CORN, PIMENTO DULCE AND DANDELION WITH KOMBUCHA VINEGAR

PAIN PERDU AL LIMONE, FINOCCHIO E OLIVE CANDITE,

GELATO AL LEVISTICO, SALSA CAMOMILLA E LIME

LEMON PAIN PERDU, CANDIED FENNEL AND OLIVES, LOVAGE ICECREAM, CHAMOMILE AND LIME SAUCE

€ 95

MENU TRACCE e DEUTZ BRUT CLASSICS

€ 130 per persona

IL PERCORSO È CONSIGLIATO PER L’INTERO TAVOLO *THE SET MENU IS RECOMMENDED TO WHOLE TABLE*

TRACCE DELLA TRADIZIONE *TRADITIONAL TRACES*

PERCORSO DEGUSTATIVO DI 5 PORTATE *A TASTING MENU OF 5 COURSES*

“LA SCARPETTA”

VITELLO TONNATO

TRADITIONAL COLD VEAL AND TUNA SAUCE

O

BAGNA CAODA CON VERDURE DI STAGIONE

TYPICAL PIEDMONT ANCHOVIES SAUCE WITH SEASONAL VEGETABLES

PLIN AI TRE ARROSTI E JUS DI VITELLO

HOMEMADE “RAVIOLO DEL PLIN” STUFFED WITH THREE WHITE ROASTS AND VEAL JUS

FINANZIERA ALLA PIEMONTESE

FEGATO, POLMONE, ANIMELLA, FILONE E DIAFRAMMA DI VITELLO,

CUORE DI TACCHINO E FEGATINI DI POLLO

TYPICAL DISH WITH GIBLETS - LIVER, LUNG, SWEETBREADS, LOAF AND DIAPHRAGM VEAL,

TURKEY HEART AND CHICKEN LIVERS

O

ARROSTO DELLA VENA, BAGNETTO VERDE, PURÈ DI TOPINAMBUR

ROASTED CALF, GREEN SAUCE WITH PARSLEY, GARLIC AND ANCHOVIES, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉ

BÔNET

CHOCOLATE PUDDING, WITH AMARETTO BISQUITS AND AMARETTO DI GAVI LIQUEUR

€ 75

IL PERCORSO È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO *THE SET MENU IS RECOMMENDED TO WHOLE TABLE*

TRACCE VEGETALI *VEGETABLES TRACES*

PERCORSO DEGUSTATIVO DI 8 PORTATE *A TASTING MENU OF 8 COURSES*

LASCIATEVI GUIDARE DALLO CHEF ALESSANDRO SCARDINA
E DALLA SUA BRIGATA IN UN PERCORSO DEGUSTATIVO
DEDICATO AL MONDO VEGETALE

*IT IS POSSIBLE TO LET YOURSELF BE GUIDED BY THE CHEF ALESSANDRO SCARDINA
AND HIS BRIGATE IN A TASTING MENU
DEDICATED AT THE VEGETAL WORLD*

€ 90

MENU TRACCE VEGETALE e RESERVE FREDERIC EMILE 2011, RIESLING di TRIMBACH
€ 125 per persona

IL PERCORSO È CONSIGLIATO PER L'INTERO TAVOLO *THE SET MENU IS RECOMMENDED TO WHOLE TABLE*

ANTIPASTI *APPETIZER*

PRIMO FIORE VACCINO, VERDURE, GRANO SARACENO,

MOSTO COTTO E ACETO DI UVA FRAGOLA

HOMEMADE RICOTTA CHEESE, VEGETABLES, BUCKWHEAT,

MUSTGRAPE AND STRAWBERRYGRAPES VINEGAR

€ 20

MELANZANA, MISO-PISTACCHI, GAMBERO ROSSO, UOVA DI PESCE

CON POMODORO LACTOFERMENTATO

AUBERGINE, MISO-PISTACHO, RED PRAWNS, FISH EGGS AND LACTOFERMENTED TOMATO

€ 22

GRANCIPORRO, RAFANO, MARACUJA E CERFOGLIO

MEDITERRANEAN "GRANCIPORRO" CRAB, HORSERADISH, MARACUJA AND CHERVIL

€ 23

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, GARUM DI RICCI DI MARE,

DRAGONCELLO, CARMELLO ALLO ZENZERO E TEMPURA

FASSONA BEEF TARTARE, SEA URCHINS GARUM,

TARRAGON, GINGER CAMEL AND TEMPURA

€ 24

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

RIGATONE FELICETTI COTTO IN ESTRAZIONE DI RAPA ROSSA,
FONDUTA DI GRANA PADANO 40 MESI, ARINGA AFFUMICATA E IL SUO CAVIALE
*RIGATONE FELICETTI COOKED IN RED TURNIP JUICE, 40 MONTHS AGED GRANA PADANO FONDUE,
SMOKED HERRING AND HIS CAVIAR*

€ 24

TORTELLI VERDI RIPIENI DI PATATA FERMENTATA,
SALSA AL LATTE DI COCCO E CURRY VERDE
*HOMEMADE GREEN "CAPPELLETTI" STUFFED WITH FERMENTED POTATOES,
COCONUT MILK AND GREEN CURRY SAUCE*

€ 26

RAMEN - TAJARIN, COSCE DI RANA, UOVO, FUNGHI ENOKI E BRODO
RAMEN - HOMEMADE "TAJARIN", FROG LEGS, EGG, ENOKI MUSHROOMS AND BROTH

€ 28

FETTUCCINE DI POMODORO CON ERBE AMARE, AGLIO E LIMONE AL SALE
BOTTARGA DI FEGATO DI BOVINO E PECORINO ROMANO
*TOMATO FETTUCCINE WITH BITTER ERBS, GARLIC AND SALTED LEMON,
DRIED BEEF LIVER AND PECORINO CHEESE*

€ 22

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

MERLUZZO ITALIANO MARINATO NELLO SHIOKOJI

SALSA DI MAIS AFFUMICATO, PIMENTO DULCE E TARASSACO ALL'ACETO DI KOMBUCHA

ITALIAN COD PICKLED WITH SHIOKOJI

SMOKED CORN SAUCE, PIMENTO DULCE AND DANDELION WITH KOMBUCHA VINEGAR

€ 34

PETTO D'ANATRA "CANARD LE PUNTOUN", ASPARAGO BIANCO,

PATATA GATEAUX E FOIE GRAS

DUCK CHEST "CANARD LE PUNTON", WHITE ASPARAGUS, POTATOES AND FOIE GRAS

€ 32

PANCIA E SPALLA DI MAIALINO, PISELLI, MELA COTOGNA,

GYOZA RIPIENO DI STRACOTTO DI MAIALINO E SPINACINO

PIGGLET'S BELLY AND SHOULDER, PEAS, QUINCE

GYOZA RAVIOLO WITH STEW PIGGLET AND SPINACH

€ 30

"BOLLITO ALLA BRACE"

SCARAMELLA DI VITELLO COTTA ALLA BRACE, CONSERVA DI GAZPACHO,

BOUQUET DI FOGLIE AROMATICHE CON JALAPEÑO

CHARGRILLED VEAL, RISERVA GAZPACHO, AROMATIC LEAVES BOUQUET WITH PICKLED JALAPEÑO

€ 35

DOLCI *DESSERTS*

TRACCE DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO E TAMARINDO

*DARK CHOCOLATE 70% MOUSSE, MILK CHOCOLATE GANACHE,
CREAMY WHITE CHOCOLATE, COCOA BISQUIT, SALTED CHOCOLATE STREUSEL, FERMENTED COCOA SAUCE,
COCOA BEAN AND TAMARINDO*

€ 18

ANANAS BBQ, GELATO AL PEPE TIMUT,

CARAMELLO RANCIDO AL LATTE DI COCCO

*PINEAPPLE BBQ, PEPPER TIMUT ICECREAM, SOUR COCONUT CARAMEL
€ 14*

SOUFFLÈ ROSA CANINA E CILIEGIA SELVATICA

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO ARROSTITO E CREMA INGLESE ALLA VERBENA

ROSEHIP AND WILD CHERRY ROASTED WHITE CHOCOLATE ICE CREAM AND ENGLISH CREAM WITH VERBENA

PER DUE PERSONE *PER 2 PEOPLE*

€ 35

PAIN PERDU AL LIMONE, FINOCCHIO E OLIVE CANDITE,

GELATO AL LEVISTICO, SALSA CAMOMILLA E LIME

LEMON PAIN PERDU, CANDIED FENNEL AND OLIVES, LOVAGE ICECREAM, CHAMOMILE AND LIME SAUCE

€ 14