

## 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*

MIELE E MANGO,

GELATO ALLA C’ERA D’API, POLLINE E STREUSEL ALLE MANDORLE

*HONEY AND MANGO,*

*BEESWAX ICECREAM, POLLEN AND ALMOND STREUSEL*

€ 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*

€ 80

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*

€ 36

PETTO D'ANATRA "CANARD LE PUNTOUN", ASPARAGO BIANCO,  
PATATA GATEAUX E FOIE GRAS

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

€ 35

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*

€ 34

"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*

€ 32



## 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 AL LITCHIS,

GELATO AL PANDANO E CREMA INGLESE AL LIME

*LITCHIS SOUFFLÉ, PANDAN ICECREAM*

*AND LIME ENGLISH CREAM*

PER DUE PERSONE *PER 2 PEOPLE*

€ 35

MIELE E MANGO,

GELATO ALLA C'ERA D'API, POLLINE E STREUSEL ALLE MANDORLE

*HONEY AND MANGO,  
BEESWAX ICECREAM, POLLEN AND ALMOND STREUSEL*

€ 14