

Antipasti

Tonno di coniglio astigiano 14
giardiniera di verdure piemontese
sedano, solfiti

Gamberi scottati 14
mandorle, carosello al Gin Delaurenti
frutta a guscio, crostacei, solfiti

Millefoglie di asparagi 13
e canestrelli salati
Castelmagno
glutine, latte, uova

Sedano rapa morbido e 13
croccante
mela verde, crescione, nocciola
frutta a guscio, soia

Primi

Risotto alla bisque di gamberi 14
salmerino, alloro
latte, pesce, crostacei

Mezze maniche al pesto 13
di silene
lingua di vitello
glutine, latte

Zuppa di erbe miste e 12
toma piemontese
latte, glutine

Tagliolini agli asparagi bianchi 13
polline, nocciola
glutine, uova, frutta a guscio

Secondi

Tiepida di reale di manzo 17
salsa all'amaro, zucchine alla menta
solfiti

Svizzera di capriolo 18
asparagi, ciliegie, vaniglia

Pescato del giorno 17
a beccafico
patate, erba buon enrico
pesce, frutta a guscio, glutine

Degustazione di formaggi 16
accompagnati da miele e
confetture
latte

Dolci

Mousse al cioccolato al latte 7
ciliegia, terra di cacao
latte, uova, glutine, soia

Bavarese alle fragole 7
meringa, pepe rosa
uova

Torta di rose 7
crema inglese alla vaniglia,
sorbetto di albicocca
uova, latte, glutine

Crema bruciata al caffè 7
mandorle in due consistenze
uova, latte, frutta a guscio, glutine

Menu degustazione: 4 portate a vostra scelta
(un antipasto, un primo, un secondo e un dolce) €36