

MENU DEGUSTAZIONE

La nostra cucina nasce dal desiderio di raccontare sapori autentici attraverso piatti che uniscono tradizione, ricerca e rispetto per le materie prime. Ogni portata è pensata per esprimere un equilibrio di gusto e stagionalità, guidando l'ospite in un percorso che parla di territorio e un po' di creatività.

Qui trovate le nostre proposte più rappresentative: potete seguirle e comporre liberamente il vostro menù, scegliendo i piatti che più vi ispirano.

Lasciatevi guidare dalla curiosità, dall'armonia dei sapori e dal piacere della scoperta: il vostro piccolo viaggio gastronomico inizia qui.

Antipasti – I racconti del territorio

Un percorso di assaggi per scoprire le radici della cucina piemontese

- **Flan di zucca con fonduta di toma del Canavese e granella di amaretti (V)** – Morbido e vellutato, espressione dei sapori del territorio
 - **Tiepida di carciofi su letto di valeriana con foglie di Raspadura di Lodi (V)** - Un antipasto semplice ma raffinato, dalle armonie equilibrate e dalla piacevole sensazione tiepida
 - **Tarte di cipolla caramellata, gelato al Grana Padano 18 mesi (V)** – Un gioco di contrasti tra dolcezza e sapidità e cremosità
 - **Vitello tonnato alla maniera antica** – Piatto classico della tradizione piemontese
 - **Battuta di fassone al coltello** – Con salsa bernese e cialda di riso, gusto tradizionale delle nostre terre
-

Primi – Le tradizioni in tavola

- **Tagliatelle ai 9 cereali al ragù di cinghiale** – Ragù con carne di selvaggina tipica delle nostre terre, cucinata secondo la tradizione
 - **Risotto con zucca arrosto, 'Ndjua e polvere di olive taggiasche** – Un contrasto tra dolcezza, note leggermente piccanti e sapidità
 - **Zuppa di cavolo alla Canavesana (V)** – Ricetta storica della cucina contadina piemontese. Cavolo verza, formaggio di cascina, brodo e pane
-

Secondi – Il cuore della cucina di casa

- **Cappello del Prete brasato con fondo al Nebbiolo** - Carne di manzo cotta lentamente con fondo al vino Nebbiolo, accompagnata da una crema di patate alla Robuchon. Un piatto speciale, dal sapore intenso e armonioso
 - **Baby Porks Ribs glassate** – Ribs di maiale cotte lentamente fino a diventare estremamente tenere e succulente, servite senza osso e pronte a sciogliersi in bocca. Accompagnate da una patata sfogliata croccante e fragrante, a completare il piatto
 - **Melanzane alla Parmigiana (V)** – Un classico della tradizione, con il gusto autentico della cucina italiana
-

Dessert – La dolce conclusione

- **Bunet della tradizione** – Dolce al cucchiaio tipico del Piemonte, con cacao e amaretti
 - **Paste di meliga con crema al Passito di Caluso** – Biscotti di mais piemontese, accompagnati dalla dolcezza del Passito
 - **Gelato alla crema** – gelato artigianale
-

Percorsi di degustazione

Vi chiediamo cortesemente che per tavoli superiori a 4 ospiti le portate siano le stesse almeno a coppie di due commensali, così da offrirvi un'esperienza omogenea e curata nei tempi di servizio.

Percorso di Antipasti, Primo e Dessert

3 Antipasti a scelta + un Primo a scelta + un Dessert a scelta

€ 35,00

(incluso acqua e coperto)

Percorso di Antipasti, Secondo e Dessert

3 Antipasti a scelta + un Secondo a scelta + un Dessert a scelta

€ 40,00

(incluso acqua e coperto)

Percorso di Antipasti, Primo, Secondo e Dessert

3 Antipasti a scelta + un Primo a scelta + un Secondo a scelta + un Dessert a scelta

€ 48,00

(incluso acqua e coperto)
