

MENU DEGUSTAZIONE

La nostra cucina nasce dal desiderio di raccontare sapori autentici attraverso piatti che uniscono tradizione e rispetto per le materie prime. Qui trovate le nostre proposte più rappresentative. Lasciatevi guidare dalla curiosità, dall'armonia dei sapori e dal piacere della scoperta: il vostro piccolo viaggio gastronomico inizia qui.

1. DEGUSTAZIONE: I RACCONTI DEL TERRITORIO

Antipasti

- **Uovo dal cuore morbido su crema Robuchon e tartufo nero (V)** - Un antipasto raffinato, dalle armonie equilibrate e dalla piacevole sensazione tiepida.
 - **Vitello tonnato alla maniera antica** – Piatto classico della tradizione.
-

Primo

- **Pappardelle ai 9 cereali al ragù di lepre** – Ragù con carne di selvaggina tipica delle nostre terre, cucinata secondo la tradizione.
 - **Gnocchi su crema di gorgonzola DOP, lamelle di mandorle tostate e polvere di caffè (V)** – Contrasto armonioso tra cremosità e croccantezza.
-

Secondo

- **Mignon di Agnello profumato al timo** con salsa di frutti rossi, accompagnato da un rosti di patata a completare il piatto.
 - **Baby Porks Ribs glassate** – Ribs di maiale cotte lentamente fino a diventare estremamente tenere e succulente, pronte a sciogliersi in bocca. Servito con Pak-Choi saltati in padella come contorno.
-

Dessert – La dolce conclusione

- **Cheese Cake al cioccolato bianco** – Cremosa e raffinata, impreziosita da una coulis ai frutti di bosco che ne esalta eleganza e gusto.
 - **Tiramisu' della tradizione** – Un classico senza tempo, soffice e avvolgente, che racchiude i sapori autentici della tradizione italiana.
-

2. DEGUSTAZIONE: I SAPORI DELLA TERRA (V)

Antipasti

- **Dadi di tapioca provola e salsa chili agrodolce (V)** - Un antipasto originale e avvolgente, dove la croccantezza delicata della tapioca incontra la cremosità della provola, esaltata da una nota vivace e leggermente piccante di salsa chili agrodolce.
 - **Flan di asparagi con fonduta di toma del Canavese (V)** – Morbido e vellutato.
-

Primo

- **Gnocchi su crema di gorgonzola DOP, lamelle di mandorle tostate e polvere di caffè (V)** – Contrasto armonioso tra cremosità e croccantezza.
 - **Zuppa di erbe spontanee alla Canavesana (V)** – Ricetta storica della cucina contadina piemontese. Erbe spontanee, formaggio di cascina, brodo e pane.
-

Secondo

- **Cavolfiore al pepe verde (V)** – Rivisitazione vegetale di un grande classico.
-

Dessert – La dolce conclusione

- **Cheese Cake al cioccolato bianco** – Cremosa e raffinata, impreziosita da una coulis ai frutti di bosco che ne esalta eleganza e gusto.
 - **Tiramisu' della tradizione** – Un classico senza tempo, soffice e avvolgente, che racchiude i sapori autentici della tradizione italiana.
-

MENU degustazione .1 e .2

Percorso Antipasti, Primo e Dessert

Antipasti + Primo a scelta + un Dessert a scelta

€ 35,00

Percorso Antipasti, Secondo e Dessert

Antipasti + Secondo a scelta + un Dessert a scelta

€ 40,00

Percorso Antipasti, Primo, Secondo e Dessert

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

€ 48,00
