

*/gu·stà·re/*

*transitivo*

- 1. Percepire con il senso del gusto.*
- 2. Assaggiare quanto basta per apprezzare il sapore,  
degustare.*

Quello che vogliamo non é tediarvi con una lezione di grammatica o fonetica, ma raccontarvi una storia, non su chi siamo stati, nemmeno forse su chi siamo ora, ma certamente su chi saremo.

Il nostro dizionario é ricco di parole, accorgimenti, pensieri e stravaganze: é a Voi che il nostro impegno e la nostra dedizione sono rivolti e dedicati.

In un mondo in cui fanno capolino e sempre più parole hanno la possibilità di entrare nel vocabolario, noi desideriamo solo dare più sfumature ad una parola che già conoscete, ma vi promettiamo, conoscerete meglio!

## “Mani libere dello chef”

Affidatevi all'arte dello chef  
che attraverso un percorso di 5 portate  
vi farà scoprire alcuni segreti della sua cucina.

**60**

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo.

# /an·ti·pà·sti/

- Vitello** 3|7|8 **15**  
magatello di vitello cotto al rosa, maionese alle nocciole,  
polvere del cappero
- Manzo** 1|3|9 **17**  
battuta di manzo piemontese, la nostra giardiniera di verdure,  
emulsione al bagnetto verde e chips di riso soffiato
- Uovo** 1|3|7|8 **16**  
uovo pochè, spuma al parmigiano reggiano 36 mesi,  
crema di piselli novelli, caviale di tartufo nero e  
crumble salato
- Trota** 4|7 **19**  
trota del lago marinata al gin e pepe rosa, julienne di sedano,  
cetriolo in osmosi, yogurt e gel al limone salato \*

# /prì·mi/

- Spaghettoni** 1|2|4|7|9 **18**  
spaghettoni pastificio “Bossolasco”, burro, acciughe “Nardin”  
pane fritto e limone
- Raviolo** 1|3|7|9 **19**  
cappellacci di anatra, salsa al Foie Gras , polvere di arancio e  
nocciole tostate \*
- Risotto** 7|8 **17**  
riso Riserva “San Massimo” mantecato alle ortiche di campo,  
burrata affumicata e mandorle salate
- Tajarin** 1|3|7|9 **17**  
tajarin “40” tuorli” al ragù bianco di coniglio, asparagi e  
salsa allo zafferano

# /se·còn·di/

- Storione** 4|7 **26**  
storione scottato in padella, spuma di patate,  
spinacio novello e salsa al caviale “Voyage Oscietra” \*
- Baccalà** 4|7|14 **24**  
baccalà in olio cottura, soffice all’aglio orsino, guazzetto di  
vongole A.O.P, chips di nero di seppia
- Agnello** 7|9 **24**  
stinco di agnello disossato, il suo fondo, senape e miele,  
pak-choi e scalogno confit
- Maiale** 6|7|9 **23**  
pancia di maialino croccante, millefoglie di patate,  
composta alle mele, cavolo rosso croccante, pop-corn di  
cotenna e jus di vitello \*

# /dòl·ci/

## **Piselli** |3|7|8|11 **10**

namelaka al cioccolato bianco e yuzu, sesamo nero,  
gelato ai piselli e terra di cacao amaro

## **Ricotta** 1|3|7|8 **10**

bavarese alla ricotta di bufala, biscuit alle nocciole,  
cioccolato e arancio

## **Mela** 1|3|7|8 **10**

tarte tatin alle mele e soffice alla vaniglia  
del Madagascar

## **Zabajone** 1|3|7|8 **10**

spuma di zabajone freddo al marsala, gelato al fior di latte,  
spugna al caffè e caramello

## **Formaggio** 7

Assaggio di 3 formaggi servito con la nostra composta **9**

## **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotte a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

\* Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura