

## ANTIPASTI

Sashimi di branzino marinato al melograno, melassa di melograno & fichi liofilizzati €18 \*

Carpaccio di gambero rosso di Mazara, crema di lime & sfoglia di mare €20 \*

Degustazione di salmone crudo: avvolto in alga di mare, aromatizzato al pino mugo, uova di salmone & aneto crudo €19 \*

Tranci di sarda affumicata, salsa di broccolo leggermente piccante & crostino di pane al timo limone €16

Tartare di Fassona piemontese, crema di Bitto della Valtellina & nocciola delle Langhe €17

## PRIMI PIATTI

Agnolotto al carbone vegetale ripieno di ossobuco su salsa zafferano & germogli €21

Riso "Carnaroli" alla zucca tostata, amaretto & caviale di tartufo nero delle Langhe €19

Linguine "Cavaliere Giuseppe Cocco", crema di vongole, bottarga di tonno rosso & prezzemolo €22

Lasagnetta d'agnello scomposta €18

Crema tiepida di topinambur, stracciatella & monocultivar di "Tonda Iblea" €15

## SECONDI PIATTI

Branzino cotto a bassa temperatura, topinambur & broccolo croccante €18 \*

Filetto di Fassona del Piemonte, crema di Castelmagno, nocciola tostata delle Langhe & scaglie di gianduia €26

Coscette di quaglia selvatica, salsa di cachi & popcorn al curry €17

Tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura, polvere di paprika dolce & crema di patate al coriandolo €21 \*

Vellutata di castagne, cubi di polenta brustolà & speck spadellato €15

Si invita la rispettabile clientela allergica/intollerante a rivolgersi al personale di sala per consultare il registro allergeni

\* I prodotti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere congelati o abbattuti a -21° per 12 ore