



Z

MENU DEGUSTAZIONE:

Il menu degustazione verrà servito uguale per tutti i commensali.

AGNESE & DAVIDE – intreccio di gusto

Un percorso che unisce la tecnica di Agnese e la visione di sala di Davide, costruito attraverso stagionalità, ricerca e contrasto di sapori.

Lavoriamo con ingredienti del territorio, frattaglie, fermentazioni ed estrazioni, seguendo le stagioni e ciò che ogni giorno ispira la nostra cucina.

Non troverete una lista di portate:

Ogni esperienza è unica e costruita su misura per guidarvi nel nostro modo di interpretare il gusto.

Fidatevi del percorso.

Incontro – 3 portate 70

Dialogo – 5 portate 90

Intreccio – 7 portate 110

L'ANIMA VERDE

Un percorso vegetariano che racconta l'orto attraverso tecnica e stagionalità.

4 portate - 60

MENU ALLA CARTA:

ANTIPASTI:

CAVALLO*

Panera di cavallo, mirtilli selvatici, topinambur, timo

ANGUILLA

Anguilla, salsa teriyaki al nebbiolo, pastinaca, polenta taragna

RADICI

Sedano rapa, pera, noci, finocchietto

I PRIMI PIATTI:

AGNOLOTTI DEL PLIN

Agnolotti del plin ai 3 arrosti, trentingrana, fondo bruno

ANIMELLE CACIO E PEPE

Fagottini di cacio e pepe, ragout di animelle, zafferano, agrumi fermentati

RISO GOIO 1929

Risotto S. Andrea d.o.p. RisoGoio 1929, patate, cavolo nero, porri

I PIATTI PRINCIPALI:

POLLO ALLA CACCIATORA - OGGI

Pollo di Langa, sedano, carota, cipolla, olive nere, pomodoro

LA NOSTRA FINANZIERA*

Un omaggio alla tradizione piemontese, secondo la mia visione contemporanea.

BOSCO E VIGNA

Zucca arrosto, castagne, funghi, uva

PERCORSO PERSONALIZZATO (escluso il dessert)

2 portate 60

3 portate 80

Pane e coperto – 5 Acqua San Benedetto Millennium Water 5

*Alcuni prodotti di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04