

Apribocca con



Amouse bouche with
Vermouth / Spumante Brut € 7 - Champagne € 10

(1968 - 2018) i nostri primi 50 anni



6 + 1

€ 85 persona , bevande escluse

Isola Nel Mare

4 + 1



€ 75 persona , bevande escluse

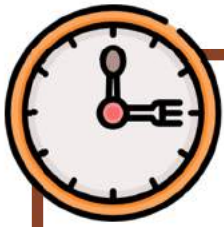
(a partire da 2 persone - starting from two people)

Abbinamento di 4 vini € 60 persona

Abbinamento di 3 vini € 45 persona

I Menu vengono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo
The menus are prepared exclusively for the whole table





Antipasti



Ricciola – gambero – cruderie - agrumi
Amberjack - shrimp - raw vegetables – citrus fruits
€ 20



Triglia – finocchi – salsa caciucco
Mullet - fennel - caciucco sauce
€ 20

Baccalà mantecato in bianco - carciofi multipli
Norwegian baccala - artichokes
€ 20



1987 - Millefoglie di lingua di vitello e foie gras – gelatina al Porto
1987 - Millfoil of veal tongue and foie gras- Port wine jelly
€ 25

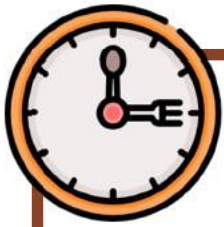


Girello al "rosa" di razza piemontese – salsa tonnata
Piedmontese breed veal - tuna sauce
€ 15



Capunet di verdure – orzo perlato – castagne
crema di formaggi – tartufo nero
Vegetable capunet - pearl barley - chestnuts
cream cheese - black truffle
€ 15





Primi Piatti



Riso carnaroli " Gran Riserva " gorgonzola DOP – rape rosse (2 persone)

Carnaroli rice "Gran Riserva" gorgonzola DOP - beetroot (2 people)

€ 15

Tajarin al tuorlo d'uovo – leggera bagna caoda - broccoli

Tajarin - light bagna cauda – broccoli

€ 15



Fagottini di fonduta – granella di nocciole

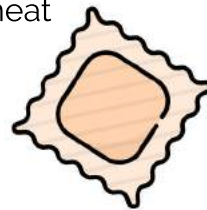
Stuffed ravioli of cheese fondue - hazelnut grains

€ 15

Agnolotto tradizionali "dal plin" all' astigiana

Traditional agnolotti stuffed with meat

€ 15

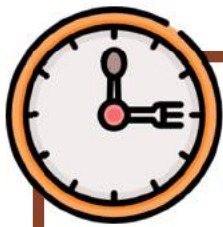


Pasta – fagioli e . . . mare

Pasta - beans and . . . sea

€ 15





Secondi Piatti



Scamone di razza piemontese – salsa BBQ – sedano rapa

Rump of piedmontese breed - BBQ sauce - celeriac

€ 25



Finanziera astigiana – cervella di vitella al burro

"Finanziera" - butter veal brains

€ 25

Maiolino croccante – mela golden – anice stellato – soja

Crunchy pig - golden apple - star anise - soja

€ 25



Calamaro – scarola – olive – scamorza affumicata

Squid - escarole - olives - smoked scamorza

€ 25

Rombo – radicchio marinato - capperi

Turbot - marinated radicchio - capers

€ 25



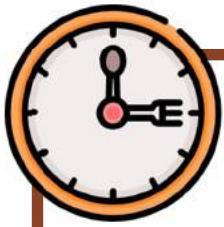
Degustazione di formaggi delle nostre valli,
fichi caramellati e marmellate

Cheese from the region, figs and marmalade

€ 10 piccolo - small

€ 20 grande - big





Dolci

Sformato di fondente Callebaut 70% - pere - anice stellato

Chocolate cake - pears - aniseed

€ 12

Bigné croccante ai marroni - zucca e agrumi

Puffs Crunchy brown - pumpkin and citrus

€ 12



Panna cotta alla fava tonka - granita di infuso ai frutti e melograno

Panna cotta with tonka bean - granita infused with fruit and pomegranate

€ 12



Torta sabbiosa - gelato al mascarpone

Sandy cake - mascarpone ice cream

€ 12



Come una tatin di renette - gelato alla cannella

Apple tatin - cinnamon ice-cream

€ 12



Gelati - Sorbetti alla frutta fresca

Ice and Fresh fruit sorbets

€ 10



I nostri dolci vengono accompagnati
dalla piccola pasticceria

Our dessert are served together with petit fours

