

Antipasti

Cipollata – mela granny smith – robiola - sgombro marinato - gelo di mela
Onion - granny smith apple – robiola - marinated mackerel - frost apple
€ 25

Ricciola – gambero rosso – lampone – piselli - menta
Amberjack - red shrimp - raspberry - green peas - mint
€ 30

Cilindro croccante di baccalà mantecato - patate – funghi – olio al prezzemolo
Codfish - potatoes - mushrooms - parsley oil
€ 25

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

Terrina di melanzane – peperoni rossi – gelato di mozzarella
Terrine of eggplant - red peppers - ice cream mozzarella
€ 15

Carpaccio di manzetta piemontese – briciole di pane – acciuga – tartufo nero
Piedmontese beef carpaccio - bread crumbs - anchovy - black truffle
€ 20