

## MENÙ DEGUSTAZIONE “TRADIZIONE”

### ENTRATINE

TROTA IRIDEA E VERDURINE IN CARPIONE LEGGERO \*

FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI COTTI AL FORNO E PASSATINA DI POMODORO

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

BOCCONCINI DI CONIGLIO , PEPERONI SCIOLTI IN COTTURA , PROFUMO DI TIMO \*

### PREDESSERT

DESSERT ALLA CARTA

€ 48 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 78

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO NON CONTENGONO GLUTINE

## GLI ANTIPASTI

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO , FAGIOLINI , CIPOLLOTTO FRESCO E BURRO DI MALGA	€ 18*
CRUDO DI CAPESANTE , ZENZERO , MISTICANZE E LIMONI DI AMALFI CANDITI	€ 19*
GALLINA IN GELATINA , PORCINI SOTT'OLIO E SALSA ALL'UOVO	€ 16*
TERRINA DI FOIE GRAS , MUSCOVADO , VERE AMARENE SCIROPATE E PAN DOLCE TOSTATO	€ 20
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE ( COSCIA AL COLTELLO , VITELLO TONNATO , INVOLTINO DI PEPERONE )	€ 16*
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 16

## I PRIMI PIATTI

PASTA MISTA DI GRAGNANO , COZZE , VONGOLE VERACI , FAGIOLI CANNELLINI E BISQUE	€ 18
GNOCCHI DI PATATE E FARINA DI FARRO , POMODORO FRESCO , MELANZANE E BURRATA	€ 16
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENCO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 16
I RAVIOLI AL PLIN	€ 16

## I SECONDI PIATTI

IL MARE IN LANGA	€ 20*
FASSONA COTTA ROSA , FUNGHI PORCINI E FONDO BRUNO	€ 19*
COSCIA D'ANATRA CONFIT , GLASSATA CON MELATA DI BOSCO E ACETO DI PINOT NERO	€ 17*
LA FINANZIERA CLASSICA , I FILONI E LE CERVELLA FRITTE	€ 17
BOCCONCINI DI CONIGLIO , PEPERONI SCIOLTI IN COTTURA , PROFUMO DI TIMO	€ 17*
SUPREMA DI FARAONA FARCITA , COTTA AL FORNO E IL SUO FONDO RISTRETTO	€ 17*

## I FORMAGGI

SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALIZZO 6 TIPOLOGIE SERVITE CON LA NOSTRA CUGNÀ E IL MIELE	€ 14
--	------

## I NOSTRI COLLABORATORI SONO

LE CARNI BIANCHE	GUSTI D'AUTORE	RACCONIGI
LE CARNI ROSSE	MACELLERIA LA ROCCA	BRA
LE CARNI PARTICOLARI E I PESCI	GRANDA FRESCHI	CENTALLO
I PESCI D'ACQUA DOLCE	TESTA	FOSSANO
LE PRIMIZIE	BERA DANIELE	ISOLA D'ASTI
I LATTICINI	MAGIE DI LATTE	ALBA
I MIELI E LE NOCCIOLE	CASCINA VALCROSA	LEQUIO BERRIA
LE VERDURE	BINELLO ANDREA	ALBA
LE FARINE	MOLINO MARINO	COSSANO BELBO
	MOLINO QUAGLIA	VIGHIZZOLO

DURANTE LA LAVORAZIONE DI ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE USATE DELLE TECNICHE DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA NEGATIVA PER PROTEGGERE AL MEGLIO IL PRODOTTO E SALVAGUARDARNE LA QUALITÀ  
IL PANE LA FOCACCIA E I GRISSINI SONO PREPARATI DA NOI SOLO CON LIEVITO MADRE NATURALE DA NOI PRODOTTO

VI CHIEDIAMO DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE

SIETE INOLTRE PREGATI DI CONSULTARE LE TABELLE DEGLI ALLERGENI ESPOSTE IN SALA

IN SALA SELIA PROMIO , ELIA AMBROSINO , NICOLE RONCONI

IN CUCINA MASSIMO TORRENTO , SALVATORE BRIGANDÌ , GIULIO FARAVELLI , FRANCESCO GIORDANO , NOZOMI HISAIZUMI

"ACQUA POTABILE TRATTATA NATURALE/GASATA SECONDO IL D.LSG.N.181 GIUGNO 2003".

MASSIMO TORRENTO È ASSOCIATO ALLA

