



MENÙ AL CORTILE

PLATEAU DI CRUDITE'	32€
OSTRICHE servite con scalogno agro.....	3/4€
GAMBERI ROSSI DI MAZARA servite con scalogno agro	4€
SCAMPI	4/6€
OSTRICA FRITTA remoulade di sedano rapa, guanciale e wasabi	4€
CAPASANTA salsa di cocco, olio al coriandolo, cavolfiore e katsuobushi	16€
SALMONE GRAVLAX AI MIRTILLI E GIN	16€
uovo marinato, avo mousse, cetrioli e finocchietto	
TARTARE DI MANZO midollo, uovo marinato, rafano, nastartium	18€
SELEZIONE DI FORMAGGI "Cascina la vetriata - Casale Monferrato"	16€
chutney di fichi e wasabi, miele e sfoglia di grano	
LINGUA bagnetto Piemontese, romesco, scalogno, foglie di senape, chips di polenta	16€
CREMA DI FAVE DI CARPINO cicoriotta saltata e granola di semi di girasole	12€
VARIETA' DI POMODORI DELL'ORTO olio di basilico e straciatella	12€
TAGLIOLINI HOMEMADE con ragù bianco di coniglio, fonduta di Caciocavallo podolico e pepe lungo.....	24€
FREGOLA CON FUNGHI lardo di Colonnata e erbe aromatiche	20€
"funghi cardoncelli, chanterelle, shiitake, orecchie di giuda, orecchini"	
GNOCCHI DI ZUCCA con crema di zafferano, sauté di vongole, prezzemolo fritto	18€
GUANCIA DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA mash di patate, pak choi	22€
ANATRA BIANCA crescione, purè di barbabietola, radicchio planchato e jus	24€
CATALANA DI GAMBERI ikura, pomodoro nero, mash di patate, cipolla agro, crouton	18€
POLPO A LA PLANCHA babaganoush, pomodori pochè, olio al prezzemolo	24€
MASH DI PATATE tartufato	8€
CICORIETTA aglio, olio e peperoncino	6€
PIMIENTOS DEL PADRON sale maldon e peperoncino	6€
SORBETTO O GELATO homemade	5€
CIOCCOLATO ENTREMET gel di frutti rossi, sablè al cioccolato e fiocchi di cioccolato bianco lampone.....	8€
PANNACOTTA AL PANDAN gelato al cocco, brittle di arachidi e meringa.....	8€
PRALINE "pan di stelle" , caramello, frolla.....	3€

