

NON CHIAMIAMOLI ANTIPASTI

Trota Salmonata • Storione • Anguilla

Tataki di trota salmonata, storione al miso, anguilla glassata, uova di trota al sakè, custard all'alga, radice di loto, daikon

20,00

La Fassona

Tartare di fassona, composta di nocciola e tartufo estivo, crema di burrata

18,00

Coniglio • Cren • Peperoni

"Tonno" di coniglio alla maggiorana ed origano fresco, salsa al cren, gel di peperoni, erbe stagionali

16,00

Asparagi • Carote • Limoncina

Asparagi bianchi e verdi, macco di asparagi, carpaccio di carote, maionese alla limoncina, tapioca croccante alla carota

16,00

PRIMI PIATTI

Astice • Bottarga • Scapece

Tagliolini freschi all'astice, la sua emulsione, crema di scapece, bottarga siciliana di tonno, mollica profumata al lime

26,00

Baccalà • Acqua di Pomodoro • Melanzane

Baccalà in olio cottura, paccheri freschi, acqua di pomodoro, crema di melanzane affumicate, polvere di olive nere

18,00

Tarassaco • Farro • Frutta secca

Tagliatelle al farro integrale, battuto di tarassaco, frutta secca e Pecorino, broccoli, pomodori canditi, semi tostati

16,00

Il Barone

Riso Carnaroli Barone DOP, castelmagno, ragù d'anatra, fave (ordine min. 2 persone)

18,00

PIATTI FORTI

Ricciola • Pappa al pomodoro • Carciofo

Filetto di ricciola sous-vide al rosmarino e sale maldon, pappa al pomodoro, carciofo

28,00

Polpo Thai 2.0

Polpo arrostito alla paprika, salsa al lemongrass e cocco, quinoa al nero di seppia, cipollotto

24,00

Vitello • Animelle • Cassis

Filetto di vitello piemontese, animelle al ristretto di Nebbiolo e Cassis, passata di patate e porri, biette rosse

26,00

Jackfruit • Yam • Yogurt

Jackfruit ai profumi indiani, crema di yogurt, yam

16,00

9090 EVERGREEN

Una selezione dei nostri piatti più amati da voi!

Lei è cruda, Lui è marinato

Ceviche di gambero rosso di Mazara, crudo di ventresca di ricciola, gazpacho di avocado e arancia, quinoa croccante

26,00

Amatriciana e cacio e pepe si incontrano in un Raviolo

Ravioli fatti in casa con ripieno all'amatriciana spadellati con pecorino e pepe. Non tagliarli! Bisogna mangiarli interi e lasciarli esplodere in bocca

16,00

Cose Nostrane

Roll di capretto nostrano della Valle Strona in doppia cottura, crema di patate viola, crescione

24,00

Sapori del Piemonte (Dessert)

Mousse di cioccolato fondente Valrhona, terra di nocciole e cacao, zabaione, mirtilli alla Grappa

10,00

DESSERT

Yuzu • Limone • Zenzero

Cremoso al limone e zenzero caramellato, cialda di mandorle al Passito, spuma e gel di Yuzu

10,00

Pecan • Dulcey • Lampone

Mousse di noci pecan, namelaka al cioccolato Dulcey, pecan tostate allo sciroppo d'acero e sale Maldon, lamponi in tre consistenze

10,00

Dalla Moka

Parfait al Caffè, crumble alle spezie, gel all'arancia, ristretto al caffè e rum

8,00

FORMAGGI & SENAPATE

"La buca l'è mia straca s'a la sa mia èd vaca" (detto popolare)

Selezione e affinamento di **Cusio Formaggi**

10,00

Coperto

*Nella preparazione di questi piatti possono essere utilizzati alimenti congelati o surgelati all'origine dal produttore. L'elenco completo degli allergeni è disponibile all'ingresso.

3,00