

MICHELIN 2024



I MENÙ DEGUSTAZIONE

"A mano libera" dello chef

4 Portate + Dolce

€ 100 (bevande escluse)

"Terra e Lago"

Benvenuto dello chef

Anguilla laccata al Barolo, giardiniera di frutta e verdure in osmosi,
gel di carpione, olive verdi "Nocellara"

Tartare di Fassona *, nocciole IGP Piemonte e verdure croccanti

Spaghetto di Gragnano, provola affumicata, zucchine, menta e zafferano

Lucioperca, aglio nero, aceto di lampone, alghe e maionese al cerfoglio

Filetto di Fassona*, gel di Porto, cipolla di Breme al sale, maionese al midollo

Dolce

€ 90 (bevande escluse)

I menù vengono realizzati per tutto il tavolo

Abbinamento 3 calici vini € 40

Abbinamento 4 calici vini "riserva" € 80