

La Tradizione

Tapulone 2023

Carne cruda di cavallo, polenta e verza

Agnolotti Del Plin

Agnolotti del plin ai tre arrostiti, fondo bruno e crema al trentingrana 24 mesi

Coda alla piemontese

Coda di vitello razza Piemontese brasato, cotenna, patate vitelotte e verdure

Bonet

Bonet al cioccolato, gelato al caramello salato, mou e amaretti

Menu 53

Abbinamento vini 30

Il menu degustazione è consigliato per l'intero tavolo

Le Frattaglie

Cervella alla milanese

Cervella di vitello croccante, zafferano Alto Piemonte, radicchio tardivo e saba

Animelle di gola

Animella di gola di vitello, glassa al miele e senape à l'ancienne, carote acidulate e topinambur

Anatra & foie gras

Casoncelli di anatra di baraggia, ribes rosso e foie gras d'anatra

Ricordo di una finanziaria...

Fegato e milza di vitello al burro, trippa frita, cuore di pollo al bbq, cuore di vitello crudo, gamberi rossi di Mazara del Vallo e fondo al marsala

Midollo spinale

"filoni" di vitello in tempura, sorbetto al passion fruit, crumble al cacao

Menu 65

Abbinamento vini 35

Il menu degustazione è consigliato per l'intero tavolo

Dal fiume e dal lago

Lavarello

Lavarello crudo, sedano rapa, mela verde e finocchietto

Attraversando il Po

Un viaggio dal Piemonte al Veneto, per scoprire 3 ricette regionali dedicate al pesce d'acqua dolce.

Come un pollo alla Marengo

Spaghetti quadrati monograno del pastificio Felicetti, gamberi di fiume, funghi e pollo

Il salmerino alpino

Salmerino alpino cotto al bbq, beurre blanc e verdure

Cioccolato bianco&mandarino

Soufflé al cioccolato bianco e sorbetto al mandarino

Menu 65

Abbinamento vini 30

E' possibile aggiungere al menu degustazione il piatto **Cric&Croc**:

Rane fritte, aioli e bagnet verde al costo di 25€

Il menu degustazione è consigliato per l'intero tavolo

Alcuni prodotti di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

La Carta

Gli Antipasti

TAPULONE 2023 17

Carne Cruda di cavallo, polenta e verza

CERVELLA ALLA MILANESE 19

Cervella di vitello fritto, zafferano Alto Piemonte, radicchio tardivo e saba

ATTRAVERSANDO IL PO 22

Un viaggio dal Piemonte al Veneto, per scoprire 3 ricette regionali dedicate al pesce d'acqua dolce.

Paste e Riso

AGNOLOTTI DEL PLIN 18

Agnolotti del plin ai tre arrostiti, salsa al trentingrana e fondo bruno

COME UN POLLO ALLA MARENGO 23

Spaghetti quadrati monograno del pastificio Felicetti, gamberi di fiume, funghi e jus di pollo

RISO GOIO 1929 22

Riso S. Andrea di Baraggia, aglio nero, midollo e tartufo nero

I piatti principali

IL SALMERINO ALPINO 30

Salmerino alpino cotto al bbq, beurre blanc e verdure

RICORDO DI UNA FINANZIERA 30

Fegato e milza di vitello al burro, trippa fritta, cuore di pollo al bbq, cuore di vitello crudo, gamberi rossi di Mazara del Vallo, fondo al marsala

CODA ALLA PIEMONTESE 26

Coda di vitello razza Piemontese brasata, cotenna, patate vitelotte e verdure