

La Tradizione

Lo svago di casa Savoia...1906

Trota cotta al bbq, mandorla e caffè

Agnolotti Del Plin

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

Lo storione di San Giacomo

Trancio di storione di Calvisano, capperi, acciughe e agretti

La Nocciola Piemonte i.g.p.

Un omaggio alla nocciola, simbolo di tutto il Piemonte.

Menu 58

Abbinamento 4 calici 30

Il menu degustazione è consigliato per l'intero tavolo

Le Frattaglie

Cuore

Tartare di cuore di vitello, olio alla menta e lamponi

Cervella

Cervella di vitello rosolate, cavolo rosso acido e salsa tonnata

Animelle&morchelle

Risotto s. Andrea az. Riso Goio 1929, animelle di vitello, morchelle e pompelmo rosa

Ricordo di una finanziaria...

Fegato e milza di vitello al burro, trippa fritta, cuore di pollo al bbq, cervella di vitello fritte, 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 70

Abbinamento 5 calici 35

Il menu degustazione è consigliato per l'intero tavolo

Passione

Salmerino alpino

Salmerino alpino, gin, finocchietto, prosciutto crudo di montagna e funghi

Lumache nel prato

Lumache di Briona, salsa al midollo, salsa al prezzemolo e crumble al carbone

Miseria e nobiltà

Tagliatelle ai 30 tuorli, lardo, asparagi e caviale sevruga

Un tramonto sulle Dolomiti... L' Enrosadira

Cervo, rosa canina, lamponi e rabarbaro

Tarte tatin (30 minuti di cottura)

Tarte tatin di mele e gelato alla vaniglia

Menu 75

Abbinamento 5 calici 35

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

LO SVAGO DI CASA SAVOIA..1906 20

Trota cotta al bbq, mandorle e caffè

CERVELLA 19

Cervella di vitello al burro, cavolo rosso e salsa tonnata

LUMACHE NEL PRATO 19

Lumache di Briona, salsa al midollo, salsa al prezzemolo e crumble al carbone

Paste e Riso

AGNOLOTTI DEL PLIN 19

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

MISERIA E NOBILTA' 27

Tagliatelle ai 30 tuorli, lardo, asparagi e caviale sevruga

ANIMELLE&MORCHELLE 23

Risotto s. Andrea az. Riso Goio 1929, animelle di vitello, morchelle e pompelmo rosa

I piatti principali

LO STORIONE DI SAN GIACOMO 30

Trancio di storione di Calvisano, capperi, acciughe e agretti

RICORDO DI UNA FINANZIERA 30

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

UN TRAMONTO SULLE DOLOMITI... L' ENROSADIRA 35

Cervo, rosa canina, lamponi e rabarbaro