



## **\_Menu Tradizione\_**

### **Tonnato**

Tondino di Fassona cotto a bassa temperatura, salsa al tonno, acciughe del Cantabrico, maionese di soja, cipolla di Tropea in agro e polvere

### **Plin della tradizione**

Agnolotti al "Plin" ripieni ai tre arrosti, spuma di burro di montagna alle erbe leggermente affumicato

### **Filetto**

Filetto di vitella piemontese scottato, carciofi brasati, morbido di patate e cassoeula liquida

### **Tonda e Gentile**

Sablè, mousse e terra alla nocciola, cuore al caramello, gelato al gianduja e geleè al lampone

*Euro 65,00*

*Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo*

**Coperto Euro 5,00 per persona**

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura  
La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Dal mare

### **Baccalà**

Filetto di baccalà marinato e affumicato,  
crema di patate viola, carciofi dorati

### **Bottoni**

Bottoni di pasta ripieni di crostacei e bergamotto,  
finferli cotti a bassa temperatura, mandorle tostate e olio al prezzemolo

### **Pescato**

Cubo di pescato, mazzancolle di Mazzara del Vallo, conchigliage,  
biete di Polignano, fagiolini, lattuga di mare e colatura di acqua pazza

### **Gli Agrumi**

Crumble all'arancia, morbido al lime e zenzero, geleè al bergamotto,  
sorbetto al mandarino e ginepro, kumquat marinato e finger lime

*Euro 75,00*

*Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo*

Coperto Euro 5,00 per persona

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura  
La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Menu Sorpresa

*Scelto dallo Chef per Voi*

**5 portate: Euro 95,00**

*Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo*

**Coperto Euro 5,00 per persona**

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura  
La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Antipasti

### **Tartare**

Battuta di vitella piemontese,  
caprino fresco, limone e crema all'uovo

*Euro 21,00*

### **Il Tonnato**

Tondino di Fassona cotto a bassa temperatura, salsa al tonno,  
acciughe del Cantabrico, maionese di soja, cipolla di Tropea in agro e polvere

*Euro 22,00*

### **Calamaro "Affogato"**

Calamaro scottato, vongole e il loro ristretto

*Euro 23,00*

### **Baccalà**

Filetto di baccalà marinato,  
crema di patate viola, carciofi dorati e fumo

*Euro 24,00*

### **Foie gras**

Scaloppa di foie gras, purée di mela Renetta,  
marmellata di fichi e riduzione di Moscato, pan brioche tostato

*Euro 26,00*

### **Le verdure**

Le nostre verdure selezionate per voi

*Euro 20,00*

Coperto Euro 5,00 per persona

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura  
La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Primi

### **Plin della tradizione**

Agnolotti al "Plin" ripieni ai tre arrosti,  
spuma di burro di montagna alle erbe leggermente affumicato

*Euro 20,00*

### **Linguine**

Linguine mantecate con crema al parmigiano,  
pancetta di cinta senese croccante, pepe di Sichuan e tuorlo d'uovo marinato

*Euro 25,00*

### **Tortello**

Tortelli di farina di castagne ripieni di Salsiccia di Verduno,  
porri di Cervere e fonduta leggera di Verzin

*Euro 22,00*

### **Bottoni**

Bottoni di pasta ripieni di crostacei e bergamotto,  
finferli cotti a bassa temperatura, mandorle tostate e olio al prezzemolo

*Euro 22,00*

### **Riso**

Riso Acquerello mantecato al pesto di basilico,  
gamberi rossi marinati e caviale di limone

*Euro 26,00*

### **Pasta, fagioli e cozze**

Pasta mista del Pastificio Gentile, fagioli di Pigna, provola affumicata e cozze

*Euro 25,00*

Coperto Euro 5,00 per persona

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura  
La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Secondi

### **T-Bone piemontese**

La nostra fiorentina servita con verdure alla senape di Dijon

*Per minimo 2 persone*

*Euro 80,00*

### **Filetto**

Filetto di vitella piemontese scottato,  
carciofi di Albenga brasati, morbido di patate e cassoeula liquida

*Euro 35,00*

### **Piccione**

Petto di piccione in cottura rosea,  
la sua coscetta fritta, crema di cime di rapa e tartufo nero

*Euro 28,00*

### **Agnello fumé**

Carrè di agnello cotto a bassa temperatura, sedano rapa,  
barbabietola rosa di Chioggia, cavolo verza e ravanelli

*Euro 27,00*

### **Pescato**

Cubo di pescato, mazzancolle di Mazzara del Vallo, conchigliage,  
biete di Polignano, fagiolini, lattuga di mare e colatura di acqua pazza

*Euro 30,00*

### **Fritto di Mare**

Il nostro fritto di mare e insalatina dell'orto

*Euro 32,00*

Coperto Euro 5,00 per persona

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura  
La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*





## Dessert

### **Tonda e Gentile**

Sablè, mousse e terra alla nocciola, cuore al caramello,  
gelato al gianduja e geleè al lampone

*Euro 16,00*

### **La nostra crème brûlée**

Servita con cialda al moscovado, meringhetta al frutto della passione,  
frutti di bosco, pepe di Sichuan e gelato al lemon grass

*Euro 18,00*

### **Il Cioccolato**

I tre cioccolati in consistenze diverse, caffè,  
salsa al melograno e gelato alla mandorla

*Euro 17,00*

### **Gli Agrumi**

Crumble all'arancia, morbido al lime e zenzero, geleè al bergamotto,  
sorbetto al mandarino e ginepro, kumquat marinato e finger lime

*Euro 18,00*

### **Gelateria**

Selezione di gelati e sorbetti

*Euro 14,00*

Coperto Euro 5,00 per persona

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura  
La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale*

