

piccolo logo

<i>Hamburger d'acqua, leggera affumicatura</i>	€ 30.00
<i>Fritto di lago</i>	€ 30.00
<i>Scambio di battute: il tonno e il fassone</i>	€ 30.00
<i>Flan di Bettelmatt "Alpe Morasco", leggera mostarda di pere, salsa di mirtilli di montagna speziati</i>	€ 30.00
<i>Torrone di fegato d'oca, fugascina e gelato alla lavanda</i>	€ 30.00
<i>Tagliatelle di farina di farro, crema di agone e cipollotto, colatura di "missultin"</i>	€ 25.00
<i>Gnocchetti al nero, crema di sedano rapa, crudo di mare</i>	€ 25.00
<i>3C: Carnaroli, Cotechino, Chinotto</i>	€ 25.00
<i>"Gli Aironi" riso carnaroli, succo di pino, limone, filetto di persico al cassis, riccio di mare</i>	€ 25.00
<i>Tajarin classico piemontese, fondue di Bettelmatt "Alpe Forno", polvere di porcino</i>	€ 25.00
<i>Agnolotti, mascarpa, ristretto e animella di agnello</i>	€ 25.00
<i>Carbonara "au koque"</i>	€ 25.00

*Lucioperca laccato all'arancia e
spezie orientali, mais bianco cotto nel suo fumetto* € 36.00

*Evoluzione della tecnica:
anguilla dal fuoco al roner* € 36.00

*Rombo arrostito, insalate cotte e
salsa al limone* € 36.00

Baccalà, carota, emulsione della sua clorofilla € 36.00

Piccione, patata allo spiedo, cipolla rossa € 36.00

*Bianco di faraona in farcia di salsiccia,
marmellata di clementine, patata all'olio d'oliva* € 36.00

*Filetto di fassone, salsa di fegato d'oca,
sbrisolona di polenta e pepe di Sichuan* € 36.00

L'agnello: la costoletta e il cosciotto € 36.00

*Costata tradizionale di razza piemontese
cotta su brace di faggio (per 2 persone kg 1,2)* € 80.00

La tradizionale tavolozza € 25.00

Tiramisù: passato, presente, futuro € 18.00

Consistenze di cioccolati € 18.00

*Zabaione al prosecco,
fugascina di Mergozzo* € 18.00

Sorbetti di frutta € 15.00