

Antipasti

Lingotto del Mergozzo - 2004

*trota marmorata affumicata al faggio, polvere di pane
all'aceto balsamico, gel di aceto di lamponi*

Euro 38

Flan del Bettelmatt - 1998

leggera mostarda di pere, salsa ai mirtili di montagna speziati

Euro 42

Astice, Mascarpa e Ostrica - 2019

puntarelle, salsa d'ostrica, spuma di Mascarpa, foglia iodata

Euro 58

Terra Madre - 2021

*56 ingredienti, vegetali dal sottosuolo,
micro orto aeroponico, Seedlip Garden*

Euro 40

M

A

R

C

O

Primi piatti

Carbonara Au Koque - 1996

Euro 55

Zafferano e Gamberi di fiume - 1995

risotto mantecato, burro e polvere di gambero

Euro 48

Piccione a bottoni - 2023

*ravioli farciti di piccione allo spiedo, cremoso del suo brodo,
spirulina e tartufo nero*

Euro 50

Spaghetto al riccio di mare - 2023

grani turanici, aglio nero, salsa vivace al prezzemolo

Euro 52

E' richiesto un minimo due portate per persona

Secondi piatti

Agnello in crosta - 1997

*lombo, il suo fondo di cottura, pan prezzemolato,
scorzoneria e carciofo alla brace*

Euro 65

Evoluzione della tecnica - 2005

*l'anguilla dal fuoco al roner, patata alla polvere di peperone,
succo di vitello agli agrumi, zeste candite, effervescenza al lime*

Euro 65

Dalla Griglia - 1974

*selezione di tagli del territorio e dal mondo, salsa Bernese,
riduzione di manzo in stile bordolese, broccolo fiolaro
e patata granaglia*

Euro 70 per persona (minimo due persone)

Pescatrice e Caviale - 2023

*salsa al "Mulassano", olio d'alghe ed erbe, asparagi,
rape e calamansi*

Euro 60

S A C C O
Dessert

Una storia piemontese - 2022

*il Cioccolataio, l'aneto, lo yuzu, il caviale
e il gelato al vermouth*

Euro 40

Esotico - 2023

*frutto della passione, il fresco della carota
e l'armonia dello zafferano*

Euro 28

Giochi di cioccolato - 2023

il fondente, il bianco, la mandorla, la fragola

Euro 28

Aspara Go - 2015

*viaggio nel mondo dell'asparago, uovo, tartufo nero, arachide,
Madeira e olive*

Euro 28