

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

È richiesto un minimo di due portate per persona

Secondi piatti

Churrasco – 2023

*costato d'agnello alla brace, albicocca, sambuco,
melanzane, menta*
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,
tenerumi, e patata granaglia*
Euro 70 per persona (minimo due persone)

Pescatrice e Caviale – 2023

*salsa al "Mulassano", olio d'alghie ed erbe,
asparagi, rape*
Euro 60

S A C C O
Dessert

Il Cioccolataio: una storia piemontese – 2022

aneto, yuzu, caviale, gelato al Vermouth
Euro 40

Esotico – 2023

*frutto della passione, il fresco della carota,
l'armonia dello zafferano*
Euro 28

Giochi di cioccolato – 2023

fondente, bianco, mandorla, fragola
Euro 28

Aspara Go – 2015

*viaggio nel mondo dell'asparago, uovo, tartufo nero,
arachide, Madeira, olive*
Euro 28