

# *I nostri risotti*

Riso affumicato con polpa di granchio, pomodoro confit e lardo di Patanegra

Riso allo zafferano con pesto, acciughe e stracciatella

Riso con alla marinara

Riso con puntarelle, speck e gorgonzola

Riso con toma, pere e more fermentate

Riso con crema tartufo. Taleggio e mandorle

Riso allo zafferano e vaniglia

# *Gli Antipasti*

*Pancetta coppata con mirtilli e soia*

*Tartare di tonno con teriyaki e puntarelle*

*Polenta fritta con riduzione di pomodoro, salsiccia secca e cipolla  
rossa caramellata*

*Battuta di manzo con salsa di soia, sesamo e polvere  
di caffè*

*Vitello tonnato della tradizione*

*Flan di Castelmagno con rema di marron glacé e  
polvere di caffè*

*Muffin di patate con cipolla caramellata e salsa al curry*

*Arcobaleno di cavolo con maionese piccante*

*Flan di topinambur con terra di cioccolato e  
salsa di castagne*

# *S Primi*

Tajarin ai 30 tuorli con crema di taleggio e crema di tartufo

Tajarin allo zafferano con crema di granchio, granseola, pesto, lime e pomodoro confit

Plin al sugo d'arrosto

Stufato nishime

# *S Secondi*

Picanha alla BBQ con fondo bruno e verza agrodolce

Uovo alla piemontese con salsa di pomodoro confit, peperone grigliato e pancetta croccante

Guazzetto di mare con vongole veraci, cozze, mandorle di mare e tartufi di mare

Millefoglie di patate, vellutata di patata viola, whisky, carciofi e polvere di pop corn caramellati