

## Oltre il territorio

### *Patata e bottarga di salmerino*

tuorlo cotto brevemente, iniettato con clorofilla di menta

### *Toast di pesce di lago*

ostrica cotta, salsa di chorizo

### *BouillaBassetti*

ravioli ripieni di rouille, zuppa estiva

### *Trota*

lardo di montagna, nettare di pomodoro, olio al crescione

### *Confini*

ricotta d'alpeggio affumicata, nocciole del Piemonte, un 'quasi' sorbetto alla pera

### *Lieto fine*

115 € bevande escluse

85 € percorso vini in abbinamento

*Il menu viene servito a tutti gli ospiti del tavolo*

## Libero pensiero

### *Un gambero da 1° premio*

gambero rosso di Sicilia, carta crostacei, salsa romesco

### *Spaghetti iodati*

olio all'aneto, neve di rafano

### *Agnello*

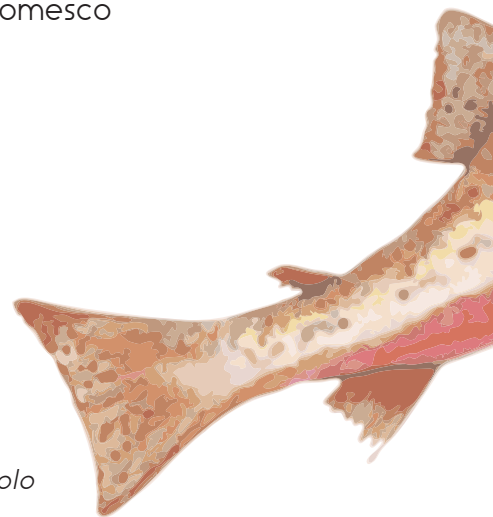
'oro rosso' di Tropea, rapanelli, more

### *Lieto fine*

93 € bevande escluse

63 € percorso vini in abbinamento

*Il menu viene servito a tutti gli ospiti del tavolo*



## Alla carta

È possibile ordinare i piatti del menu anche alla carta

Due portate 80 € bevande escluse

dessert 15 €

*Per i tavoli oltre i 4 coperti si richiede la scelta dello stesso menu*