

# LA TAVOLA



chef Riccardo Bassetti



Amuse bouche



Crudo di gambero rosso di Sicilia, carta crostacei, salsa romesco  
Cipolle rosse arrostate, cipollotti, aglio, uova, bottarga di pesce d'acqua dolce



Spaghetti iodati, olio all'aneto, neve di rafano  
Ravioli, babaganoush, grani di senape, fondo di vitello, liquirizia  
Risotto, chorizo, coulis di pomodoro, fondo di vitello  
(per 2 persone)



Filetto di lavarello, guarnizione reggenza, nuova salsa normanna  
Ricordo di un pasticcio; anguilla, aceto balsamico, zabaione all'arancia  
Pluma iberica di maiale, castagne e radice nera



Infusione ghiacciata di acqua San Pellegrino, frutti dimenticati, vetro di Vin brulé  
Spuma di Blu del Moncenisio, sorbetto alla pera



Cioccolato<sup>3</sup>  
Uva fragola

# LA TAVOLA



chef Riccardo Bassetti



amuse bouche, 2 portate, pre dessert

€ 64,00

Vini in abbinamento

€ 40,00



amuse bouche, 5 portate

€ 84,00

Vini in abbinamento

€ 60,00



amuse bouche, 7 portate

€ 109,00

Vini in abbinamento

€ 80,00

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

Flûte di spumante metodo classico € 9,00

Flûte di spumante metodo classico riserva € 12,00

Flûte di champagne € 14,00

Selezione di formaggi e marmellate  
"Luigi Guffanti 1876" di Arona  
Azienda Agricola "Caprivalcuvia"  
di Cantevria € 18,00

Dessert € 14,00

Il pane che viene servito è frutto del nostro lavoro

Si evidenzia la presenza di ingredienti allergeni in tutti i piatti proposti nel menu, per presenza diretta o contatto. Si raccomanda ai signori clienti di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali loro allergie o intolleranze alimentari e di consultare la lista degli ingredienti allergeni di seguito al menu. Il nostro personale vi comunicherà la lista degli ingredienti contenuti in ciascuna ricetta. I nostri prodotti sono passati nella catena del grande freddo per meglio conservarli e per garantirne la qualità.