

Menu Degustazione Carne

•••
"Meat Tasting Menu"

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

Tartare di Fassona*, senape di Dijon, nocciole Piemonte, cipolla rossa marinata al karkadè

Fassona meat tartare, Dijon mustard, Piedmont hazelnuts, karkadè marinated red onion



Plin di arrosto*, ristretto di cottura, scaglie di comtè 36 mesi

Plin pasta stuffed with roast meat, gravy, 36 month old comtè cheese flakes



Ganassino di maiale CBT, jus di cottura, purè di patate, chips viola

CLT pork cheeks, gravy, mashed potatoes, purple chips



NEW YORK NEW YORK

Cheese cake ai frutti di bosco glassata al momento

Freshly iced berry cheese cake



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00

Wine Pairing € 40,00



Menu Degustazione Pesce

"Fish Tasting Menu"

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

Battuta di ricciola*, guacamole, sesamo nero, dressing al lampone

Amberjack tartare, guacamole, black sesame seeds, raspberry dressing



Gnocchi di patate* e papavero, carciofi violetti, branzino del Mediterraneo, burro al timo

Potato and poppy gnocchi, violet artichokes, Mediterranean sea bass, thyme butter



Trancio di ombrina* del Mediterraneo arrosto, purè di patate, salsa mugnaia

Roasted Mediterranean croacker fish, mashed potatoes, mugnaia sauce



CHE PECCATO ...

Tarte Tatin* di mele, caramello salato, gelato fior di latte, cannella

Vanilla apple pie, salted caramel, vanilla ice cream, cinnamon



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00

Wine Pairing € 40,00



LA TAVERNA DEL PITTORE