

Menu Degustazione Carne

•••
"Meat Tasting Menu"

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

🍷 Tartare di Fassona, cipolla rossa caramellata, nocciole tostate, senape di Dijon

Fassona meat tartare, Caramelized red onion, toasted hazelnuts, Dijon mustard



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

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



Guancetta di maiale* CBT brasata al Gattinara, polenta bramata

Slow cooked pork cheek braised in Gattinara, polenta



🍷 LEGGERO... COME UNA NUVOLA

Spuma allo yogurt greco, salsa ai frutti rossi, crumble al cioccolato fondente, lampone disidratato, peta crispy ai frutti di bosco

Greek yogurt foam, red berry sauce, dark chocolate crumble, dried raspberry, berry peta crispy



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

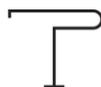
Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

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

Wine Pairing € 40,00



LA TAVERNA DEL PITTORE

Menu Degustazione Pesce

"Fish Tasting Menu"

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

Gamberoni* Argentini al vapore, bisque, soffice di patate, crema al gorgonzola dolce

Steamed Argentinean prawns, bisque, soft potato, sweet Gorgonzola cream



Margherite* di pasta fresca fatta in casa ripiene di ricciola, tapenade di pachino, basilico, burrata di bufala

Homemade daisy shaped pasta filled with amberjack, cherry tomato tapenade, basil, buffalo burrata



Ombrina* arrosto alla meridionale, cime di rapa ripassate AOP

Southern-style roasted croacker fish, sautéed turnip tops with garlic, olive oil, chilly pepper



CHE PECCATO ...

Tarte Tatin di mele, gelato fior di latte, cannella

Vanilla apple pie, 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

