

Accordo

L'ORTO DI STAGIONE

Crema di fave e castagne con cicorietta selvatica e ricotta dura

Cecina croccante con crema di nocciole piemontesi

Pacchero di Gragnano con olive e origano al profumo di cedro

*Tortello Senatore Cappelli farcito di burrata, mozzarella, ricotta ed erbe
con crema di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi*

Melanzana come una parmigiana

Confettura di cipolla di Tropea e cacio podolico

Overture

ANTIPASTI

*Pescatrice confit al miele di girasole,
bottarga di muggine e limone femminella*

Panzanella di gamberi croccanti con maionese di pistacchio al sale

*Cubotto di tonno pinna gialla cotto alla brace
con pomodori secchi e capperi*

*Carpaccio di vitella piemontese con riduzione di nocciola
tonda gentile IGP pralinata*

Coniglio piemontese alla maggiorana e croccante di peperone di Senise

Cosce di faraona in polpette al sesamo con olive dolci e peperone crusco

La nostra cucina è concepita e proposta con materie prime
rispettose del ritmo delle stagioni.

Qui gli ingredienti sono scelti come note su uno spartito,
i gusti come accordi sulle corde di una lira,
dove la cucina è musica, **MUSICA PER IL PALATO.**

Suite
ANTIPASTI CLASSICI

Sformatino di erbe di campo su vellutata di parmigiano

*Tagliatelle di seppie dell'Adriatico e code di gambero
al vapore su misticanza di campo*

*Insalatina di polpo e patate accompagnato
da fagiolini del contadino*

Salmone selvaggio scozzese con pane caldo e burro Occelli

Prosciutto crudo di Parma (stagionatura 18 mesi)

Tartare di fassone piemontese con acciughe di Monterosso in salsa tonnata

*Carpaccio di controfiletto di fassone scottato
con scaglie di parmigiano e salsa vinaigrette*

Concerto

PRIMI

*Spaghetti pastificio Martelli al nero di seppia
e pesto di mandorle con pomodori confit*

Pasta mista con musciame di mare e riduzione di crostacei

Tortello farcito di cardi gobbi, nocciole piemonte e filetti di acciughe

Straccetti di pasta fresca con lepre, castagne e parmigiano 24/30 mesi

Fusilli freschi con cime di rapa stufate e botarga di muggine

*Pappardella di farina Senatore Cappelli con ragù di agnello,
cicorietta selvatica e finocchietto in fiore*

Coralì

PRIMI CLASSICI

*Gnocchetti di patate, il pescato del giorno
ed il sorbetto di pesto leggero*

*Spaghetti pastificio Martelli con peperone di Senise
(Zafaran pisat) e leggera bagna caoda*

*Paccheri freschi con pasta di salsiccia lucana Panzardi
e ricotta stagionata del Pollino*

*Riso Carnaroli della Baraggia Biellese e Vercellese DOP
con formaggi d'alpeggio e delicata al vino Bramaterra*

Sinfonia di mare

SECONDI DI PESCE

Pescato di lenza marinato al sale ed erbe con mandorle ed insalatine invernali

*Scampi brasati alle fave di cacao, cicorietta di campo,
topinanbur e verza croccante*

Zuppetta di mare con verdure di stagione in cocotte con riduzione al dragoncello

SECONDI CLASSICI DI PESCE

*Scaloppa di pescato del giorno gratinata alle nocciole Piemonte
su letto di pomodorini Pachino ed il suo piccolo contorno*

*Tagliata di tonno sashimi accompagnata con salsa al curry Madras
e timballino di riso Basmati al profumo di finocchietto selvatico*

Branzino al sale con piccolo contorno

Sarabanda di mare

SECONDI DI PESCE ALLA BRACE

Tonno del Mediterraneo con piccolo contorno

Branzino nazionale con piccolo contorno

Spiedo di gamberoni con piccolo contorno*

(*) Alcuni dei prodotti utilizzati, a seconda delle lavorazioni, possono subire abbattimento di temperatura secondo direttiva 24111-P del 05/07/2012.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sinfonia

SECONDI DI CARNE

*Pernice croccante ai funghi porcini di credenza
e radicchio tardivo al mosto cotto*

*Vitella piemontese cotta in brodo di porcini,
cipolla al forno e salsa al timo*

Lepre al sale cotta alla brace, castagne e crema di zucca

Faraona farcita alle erbe di montagna e fichi del Cilento al profumo di salvia

SECONDI CLASSICI DI CARNE

Filetto di bue del Monferrato con salsa Woronoff e pepe verde

Tagliata di fassone su letto di rughetta di campo e salsa vinaigrette

Sarabanda di carne

SECONDI DI CARNE ALLA BRACE

Filetto di bue del Monferrato con piccolo contorno

Costata di Angus scozzese prime beef con piccolo contorno

Costata alla fiorentina con piccolo contorno

La nostra proposta fuori menu

*Carrello dei formaggi con prodotti del territorio,
nazionali ed esteri, serviti con composte di frutta
della Nostra cucina e mieli locali*

Giacomo Puccini

MENU DEGUSTAZIONE

4 portate

Antonio Vivaldi

MENU DEGUSTAZIONE

5 portate

Giuseppe Verdi

MENU DEGUSTAZIONE

8 portate

Ballate
SERVIZIO PIZZA

Pizza margherita

Pizza con acciughe

Pizza con verdure grigliate

Pizza con formaggio caprino e petto d'oca

Calzone con prosciutto

Fagottino della casa

Pizza con prosciutto crudo S. Daniele

Pizza quattro stagioni

Pizza con mozzarella di bufala e pomodorini

Pizza con gorgonzola

Pizza con seppioline e rughetta

Pizza con carpaccio di bue, scaglie di parmigiano e chioggia

Pizza con salame piccante

Focaccia agli aromi

