

ANTIPASTO – APPETIZER

Storione marinato all'aperol, crumble di
quinoa alla liquirizia, gel di lamponi e mele

Marinated sturgeon with Aperol, licorice quinoa crumble,
raspberry and apple gel

OPPURE / OR

Battuta di vitello piemontese con burrata,
nocciole e tartufo

Piedmontese veal tartare with burrata,
hazelnuts, and truffle

PRIMO – FIRST COURSE

Spaghetti al nero di seppia, crema di porri
al curry, gamberi e seppie

Spaghetti with squid ink, cream of leeks and curry,
prawns and cuttlefish

OPPURE / OR

Lasagnette gratinate al ragù di anatra e
finferli profumati al timo

Gratinated lasagne with duck ragù and chanterelle
mushrooms scented with thyme



SECONDO – SECOND COURSE

Baccalà in tempura con nido di scarola ripassata
con uvetta e pinoli, riduzione di tarlap ossolano

Cod tempura with escarole nest sautéed with raisins
and pine nuts, Ossola tarlap reduction

OPPURE / OR

Guancia di manzo fondente con topinambur
e chips di patate viola

Tender beef cheek with Jerusalem artichoke and purple potato chips

DESSERT

Choux di craquelin al cioccolato ruby,
gel di lamponi e crumble di cioccolato e oro

Choux au craquelin with ruby chocolate,
raspberry gel, chocolate and gold crumble

