

ANTIPASTO – APPETIZER

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

Aperol-marinated sturgeon with licorice quinoa crumble,
raspberry and apple gel

OPPURE

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

Squid ink spaghetti with leek and curry cream,
prawns, and cuttlefish

OPPURE

Lasagnette gratinate al ragù di anatra e
finferli profumati al timo

Gratinated lasagnette 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

Tempura cod with sautéed escarole nest with raisins and
pine nuts, served with Ossola Tarlap reduction

OPPURE

Lasagnette gratinate al ragù di anatra e
finferli profumati al timo

Braised beef cheek with Jerusalem artichoke and purple potato chips

DESSERT

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

Ruby chocolate craquelin choux with raspberry gel
and chocolate-gold crumble

