

MENU DEGUSTAZIONE *SL*

TASTING MENU *SL*

Servito esclusivamente per tutto il tavolo / *Served exclusively to the whole table*

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DI ANATRA "DUPERIER" AL TORCIONE, *gelée di susine e pain brioche integrale*

DUCK FOIE GRAS TERRINE *heirloom plum jelly and whole grain pain brioche*

CALAMARI*, PEPERONI DI CARMAGNOLA, *capperi di Pantelleria e limone della Costiera Amalfitana*

PAN SEARED SQUID* WITH BELL PEPPERS, *Pantelleria capers and Amalfi Coast lemon zest*

BOTTONI DI PASTA FRESCA ALLE MELANZANE, *Tuma d'Fe, pesto alla Genovese e Pachino confit*

EGGPLANT FILLED PASTA, *Tuma d'Fe, basil pesto and confit Pachino tomatoes*

SELLA DI AGNELLO AL GIUSTO ROSA, *verdure dell'orto, intingolo alle olive Taggiasche*

LAMB LOIN ROASTED ROSÉ, *garden vegetables, Taggiasche black olive jus*

LA MIA PESCA MELBA

MARC'S PEACH MELBA

PICCOLA PASTICCERIA

Cinque portate, vini esclusi - 75

Five courses, wines not included

Cinque portate, con cinque vini in abbinamento selezionati dal nostro sommelier - 120

Five courses with paired wines by our sommelier

Eventuali modifiche apportate ai menu degustazione proposti comportano l'aggiunta di un supplemento
Eventual changes to the proposed tasting menus will require a supplement.

LA CUCINA DI CONFINE DI MARC LANTERI

FRONTIER CUISINE BY MARC LANTERI

Servito esclusivamente per tutto il tavolo / *Served exclusively to the whole table*

AMUSE BOUCHE

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, *pesche del Roero e verbena*
RED SHRIMP "CRUDO", *Roero peaches and fresh verbena*

CUORE DI BACCALÀ IN TEMPURA, *funghi Porcini e foglie di prezzemolo*
BATTER DIPPED SALTED COD, *Porcini mushrooms and parsley leaves*

PAPPARDELLE INTEGRALI "FARINA LIRANO", *melanzane, olive Taggiasche, acciughe del Cantabrico e briciole di pane*
"LIRANO" WHOLE WHEAT PAPPARDELLE, *eggplant, Taggiasche olives, Cantabrico anchovies and bread crumbs*

AGNOLOTTI DI CONIGLIO GRIGIO, *jus di cottura alla salvia, chips di aglio dolce*
AGNOLOTTI FILLED WITH ROASTED RABBIT, *sage infused pan juices and sweet garlic chips*

PICCIONE "GREPPI" ALLA FRUTTA SECCA, *fico arrostito, foglie dolci e amare*
ROASTED PIGEON WITH TOASTED NUTS, *braised fig in leaf and sautéed garden greens*

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI *con le loro salse*
SELECTION OF ARTISAN CHEESES *accompanied by house made jams*

GELATO AL FIORDILATTE DI CAPRA, *crumble di noci e riduzione alla freisa chinata "Tère Rüse"*
"FIORDILATTE" GOAT MILK ICE CREAM, *walnut crumble and "Tère Rüse" freisa chinato reduction*

PICCOLA PASTICCERIA

Sette portate, vini esclusi -95

Seven courses, wines not included

Sette portate, con vini in abbinamento selezionati dal nostro sommelier -150

Seven courses with paired wines by our sommelier

Eventuali modifiche apportate ai menu degustazione proposti comportano l'aggiunta di un supplemento
Eventual changes to the proposed tasting menus will require a supplement.

MENU DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL TASTING MENU

Servito esclusivamente per tutto il tavolo / Served exclusively to the whole table

AMUSE BOUCHE

GIARDINIERA DI VERDURE DELL'ORTO, *trota salmonata affumicata al Moscato e aneto*
PICKLED SUMMER GARDEN VEGETABLES, *Moscato marinated smoked trout and fresh dill*

AGNOLOTTI* AI FUNGHI DI STAGIONE *in brodo di cipolla bionda bruciata*
PORCINI AND CHANTARELLE MUSHROOM FILLED RAVIOLI* *in caramelized yellow onion broth*

SCAMONCINO DI FASSONA PIEMONTESE "MARTINI", *fagiolini e mousseline di patate*
RUMPSTEAK OF PIEDMONTE BEEF *green beans and potato purée*

NOCCIOLA PIEMONTE IGP, ALBICOCCA CONFIT E CIOCCOLATO AVORIO
PIEDMONT HAZELNUTS, CONFIT APRICOTS AND IVORY CHOCOLATE

PICCOLA PASTICCERIA

Quattro portate, bevande e vini esclusi - 55
Four courses, water, coffee, and wines not included
Menu abbinato a quattro calici di vino del territorio -95
Menu with four glasses of paired wines from the area

Eventuali modifiche apportate ai menu degustazione proposti comportano l'aggiunta di un supplemento
Eventual changes to the proposed tasting menus will require a supplement.