



Menù alla carta

Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Tentacolo di polpo CBT, pomodoro confit, riso venere saltato, maionese all'acqua di polpo
Petto d'anatra affumicato con spuma di robiola, composta di mirtillo e pane nero croccante
Zuppetta di asparagi, noce di capasanta scottata, bacon croccante
Verza saltata con uovo 65°, fonduta di toma, pan brioche dorato

Primi piatti

Tagliatelle ai pomodori secchi con ragù di salsiccia e melanzane
su crema di melanzana e buccia croccante
Raviolo di crostacei e bisque con cialda corallo al nero di seppia
Agnolotto gobbo d'Asti De.Co al fondo stufato di stinco in lenta cottura
Risotto mantecato al Castelmagno, gel al cedro e nocciola tostata

Secondi piatti

Tajine di tacchino, prugne, mandorle e funghi
Carrè di agnello in due cotture con riduzione al vino rosso
A tutto sedano! Rapa! Tortino di sedano, chips di sedano, su fondo vegetale
Cous-cous di vitello con verdure e pane pita

Desserts

Semisfera gianduia
La nostra crostata di frutta: tartelletta di frolla con spume alla frutta
Ananas marinato e sorbetto all'ananas e latte di cocco
Plin di cioccolato fondente con crema fredda alla vaniglia

Pasticceria secca

Vini inclusi