

Gli Antipasti

1. Il Crudo di Cuneo D.O.P. Con Mozzarella del caseificio Montoso
2. Lo Sformatino di Melone con il Culatello Emiliano
3. Il Carpaccio di Cervo con Fichi al Porto e Burro al Ribes.
4. La Mocetta delle Valli Cuneesi con crumble al Timo e spuma alle Noci
5. Il Ventaglio d'anatra all'aceto balsamico e fragole.
6. Il Petto d'Oca, Purè di Castagne e Mirtilli.
7. I Petali di petto d'anatra con confettura di arancia e pan brioche
8. La Tartare di carne cruda Fassone Piemontese battuta al coltello con burrata e pistacchio / carciofi spadellati e senape antica / cipolla di tropea e tarallo
9. Il Rost beef di fassone Piemontese con Mousse Santorre di Santarosa
10. La Rolatina di coniglio all'aceto Balsamico su letto di Songino.
11. La Rollè di coniglio su letto di Radicchio e frutta secca con emulsione di olio alle noci.
12. Il Tonno di Coniglio con la mia Giardiniera e Pepe di Sichuan.
13. Mousse alla Monferrina su Peperone Confit.

Una Passeggiata nelle Langhe (Aspic di Acciuga al Verde, il Cubotto Tonnato, la Lingua Salmistrata con Gelee di Bagnetto Rosso)

14. La Carne Salada Trentina Julienne di Mela verde e Citronette all'alloro.
15. Insalatina Reale (Petto di Tacchino, Gruviere Svizzero, Sedano, Sedano rapa, Noci, Tartufo Nero)
16. Tagliata di pollo su agretti, julienne di carota croccante e Uova di Quaglia
17. Insalatina di Galletto con Mele di Antiche Varietà, sedano e glassa all'aceto balsamico.
18. Scottata di Pollo, su letto di Misticanza, Scaglie di Parmigiano 30 Mesi
19. Insalatina Primavera (Galletto, punte di Asparagi, Julienne di Verdure, Verdure in Agrodolce, Fiori eduli)
20. Insalatina Estiva (Coniglio di Carmagnola, Julienne di Peperone, Rapanelli, Misticanza, Coulis di Pomodoro datterino)
21. Insalatina Autunnale (Julienne di Verdure, petto di Faraona, Funghi, Frutta secca, aceto balsamico)
22. Insalatina Invernale (Radicchio, Cappone, Uva passa, Noci, Mandorle, Asiago, Porri croccanti, In cialda di Pane).
23. Il Carpione 1970
24. Il Vitello tonnato di "Beppe"

Gli Antipasti di pesce

25. Il Cuore di Polpo su Purè di Sedano Rapa e Pane Carasau con Olio al Rosmarino.
26. La Tartare di salmone Atlantico, Avocado, Papaya e Passion Fruit.
27. Il Filettino di branzino All'Aceto Balsamico su Letto di Carciofi in Carpaccio e chicchi di Melograno.
28. Insalatina di Calamari, Olive Taggiasche e Songino,
29. Fettine di spada con mirepois di anguria e menta.
30. Il Carpaccio di Tonno, Avocado, Pomodoro Pachino ed Emulsione al Basilico
31. Code di gambero Croccanti, guacamole e maionese allo zenzero con Verdure in Tempura.
32. Carpaccio di Trota al moscato con cipolle caramellate
33. Moscardini alla Livornese in cocchio di pan brioche .
34. Le Cappellette del Mediterraneo gratinate allo Zafferano
35. Sfogliatella delicata al salmone e asparagi
36. Lo Sformatino di Carciofi con salsa di Cappellette e Code di Gamberi

37. Tartare di tonno rosso con burrata di puglia e pomodoro confit

Gli Antipasti caldi

- 38. Quiche alle erbe primaverili di collina con velo di fonduta leggera
- 39. Quiche alle verdure di stagione con la sua fonduta a tema
- 40. Flan di Primule delle Nostre Radure con Fonduta di Plaseintif.
- 41. Quiche ai Funghi Porcini
- 42. Sformatino alle verdure di stagione con la sua fonduta a tema
- 43. Sfogliatina con verdure di stagione con la sua fonduta a tema
- 44. Sformato di carote con crema al Gorgonzola e pesto grosso di frutta secca
- 45. Sformato di peperone di Carmagnola con delicata d'Acciuga del Cantabrico.
- 46. Sformato di cardi con bagna cauda.
- 47. Sformato di Topinambour con bagna cauda.
- 48. Sformatino di Barbabietola rossa con salsa al pecorino di Pienza.
- 49. Tatin di Indivia Bagna Cauda Vecchia Maniera.
- 50. Cotechino in Crosta di Sfoglia su Fonduta al Raschera DOP
- 51. La Mustardela del Presidio Slowfood su Crostino di Pignulet e Pure di Patata Viola di Prigelato
- 52. Bouche de Chevre in Pasta Kadaif e Cuolis di Lampone