

CAMPAGNOLA DI CHIOCCIOLE

Chiocciole di Cherasco all'alloro,
crema di Acetosa verde e
Rucola, insalata di Sottobosco.

TERRINA DI ACQUA DOLCE

Terrina di Trota in Court Bouillon in gelatina di
Chartreuse e Mela verde, con dressing di Uova di
Muggine affumicate, Panna acida, Ravanelli e
olio al Prezzemolo.

BUBA TOAST

Toast di Gamberi croccante, Gamberi viola crudi,
salsa rosa ai Ricci di Mare e Erba Cipollina.

GNOCCHI CAGLIATI

Gnocchi di Capra aromatizzati ai tre Pepi
ed uniti ad una crema di Rafano e
Sedano rapa croccante.

COCCO BELLO

Risotto ai Peperoni di Carmagnola mantecato
all'Ndujia di Spilinga con crema di Cocco inacidita.

OMBRINA NOCCIOLATA

Ombrina del Mediterraneo al vapore
accompagnata da una crema di Nocciole
Piemontesi IGP, Rapa bianca, Nocciole in aceto
delle stesse e Uova di Pesce di mare e fiume.

SCOTTATA IN BRODO

Cube Roll di Razza Tortonese cotta in salsa Ariete.
In acqua di Sedano, Ribes e olio al Coriandolo

TRIPLO CARMELLO

Éclair al Caramello, crema al Caramello salato,
croccante al Caramello e gelato al Dulce de Leche.

Abbinamento Vini

5 Calici in abbinamento.