

MENÙ

- Carpaccio di zucca, soia di capra, tartufo nero, olio di abete. €13
- Batsoà di maialino, cotenna soffiata, bagnetto verde, acciughe €10
- Cicoria pan di zucchero, lardo, prugne. €9
- Luccio Perca, spinaci, emulsione di melissa €13
- Zuppa di cipolle, sfoglia, fondo di pollo* €11
- Gnocchi di patate, catalogna, pepe Sichuan. €13
- Spoja lorda, fidighina, missultin, buccia di patate €14
- Sandwich di pollo, mayo alle erbe, crauti €11
- Cavolfiore, salsa al midollo, miso, limoni sotto sale* €12
- Pollo ficatum cavolo nero, salsa di Modeira €18
- Tre stagionature di Soia di capra, composto di stagione. €14
- Costata di vitello piemontese 600gr, radicchio. €26

DOLCI

- Sfoglia, crema e frutta di stagione €8
- Gelato di Fiordilatte, spezie dell'Opificio €6
- Pere e Cioccolato 2.0 €7