

Birichin

<i>Cuvèe Aurora Alta Langa Rosè</i>	<i>7,00</i>
<i>Wodka Snow Queen-Ginger AleFever Tree</i>	<i>10,00</i>
<i>Dry Gin-Cotswolds Tonic Water Fever Tree</i>	<i>10,00</i>
<i>Champagne “Steinbruck” Brut</i>	<i>12,00</i>

*L'assortimento del pane di Mamma Maria con la selezione dell' olio “Nicola Batavia”
La nostra fiala*

Menu alla carta

*Tartara di capesante, asparagi, lamponi e “bloody Mary”
Cernia scottata, tortino di melanzana, ciuffetti di mare, rapè di ravanelli
Il Piemonte: il “Fassone” vitello Torinese
Uova in camicia su patata schiacciata, piselli, nocciole e cacao
Love Green: carciofo scottato, semi di chia, riso thai al verde, barbabuc e barba dei frati*

-15.00 euro-

Primi Piatti

Spaghetti all'olio, polpa di cicale, stracciatella e culatello

Paccheri "Felicetti" ragù di tonno, trippa di capesante, crudo di ciliegino

Tajarin di mia mamma, pesto con fagiolini, spinaci e formaggetta di capra

Risotto "carbonara", uovo e guanciale

Linguine di farro, asparagi, fiori di zucchine, piselli e caffè

-15.00 euro-

I Secondi... Pesce

Pescatrice, carciofi, fave e pecorino

Ricciola su composta di amatriciana, olive al forno, polvere di capperi, chips di patate viola

-20.00 euro-

Carne

La pancia del maialino "12 ore", songino e kumquat, maionese e lime in polvere

Petto di faraona scottato, foie gras, quinoa e "jam" di fichi

Nocette di filetto di vitello di fassona, radicchio, ciliegie e cipolline

La grande selezione di formaggi dal carrello

Ai nostri Menu abbinamento di -2 vini 10,00 euro-

-4 vini 20,00 euro-

-Metodo classico e Champagne 40,00 euro-

Menu Degustazione. In un crescendo di sapori e rispettando le stagioni.

Ricordando il mare

*Cernia scottata, tortino di melanzana, ciuffetti di mare, rapè di ravanelli
Paccheri “Felicetti” ragu di tonno, trippa di capesante, crudo di ciliegino
Pescatrice, carciofi, fave e pecorino
Zuppetta di zabaione, pesche e zenzero*

50.00 euro. Con un calice di vino 55,00 euro

Ricordando la nostra terra

*Uova in camicia su patata schiacciata, piselli, nocciole e cacao
Tajarin di mia mamma, pesto con fagiolini, spinaci e formaggetta di capra
Il filetto del maialino da latte “tonnato”. Versione “Batavia” 2009
I Cioccolati 2015*

48,00 euro. Con un calice di vino 53,00 euro

Menu Gourmet. Passione. Fantasia

In porcellane Degrenne

Tartara di capesante, asparagi, lamponi e “bloody Mary”

Cubo di uovo in Assoluto

Spaghetti all’olio, polpa di cicale, stracciatella e culatello

Risotto “carbonara”

Nocette di filetto di vitello di fassona, radicchio, ciliegie e cipolline

Le due granite del Birichin

Tiramisù mascarpone, crispy di caffè Lavazza

65,00 euro

*Il Pane, i grissini, le focacce e le paste sono di produzione della mia mamma Maria
Le vivande sono selezionate, certificate e garantite*

*L'acqua "Cristallina" che serviamo ha la particolarità di essere trattata per osmosi inversa
La pasticceria fresca e secca è prodotta giornalmente da Noi.*

*Le carni: Oberto – Greppi – 3 carni I pesci: Chiodi Paolo – Grand Chef
Le verdure e terzo consumo: Mercato generale (Mia madre) Uova-Maiale: Paolo Parisi
Prodotti di nicchia: Gran Chef*

*Grazie per la fiducia accordataci!
Collezione Primavera 2016*

Chef-Patron Nicola Batavia e il suo Staff

**NICOLA BATAVIA**

Torino Venezia Londra