

I Nostri 4 Menu a Degustazione

In un crescendo di sapori e rispettando le stagioni

Ricordando la nostra terra. 1993

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

La Storia del Birichin così come era 20 anni fa:

Uovo in camicia su fonduta, patata nocciole e cacao

Tajarin di mamma ragù di vitello, cicoria e parmigiano 24 mesi

La Tradizione. Maialino “12 ore” tonnato e giardiniera

I Cioccolati. Torino Olimpica 2006

52,00 €

Ricordando il Mare

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Gamberi su fagiolo rosso di Pignola, polvere di senape

bufala ed olio di canapa

Spaghettoni con le cime di rapa e polpo, tonno “asciutto” e chilly

Pescatrice marinata, carciofi, polenta di grano saraceno, pop corn di cipolla

Il pre-dolce

Caki e castagna

57,00 €

Menu Gourmet. Passione

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Polpette di seppia ed amatriciana

Uovo e polvere di porcini, topinambur, waffle al burro di cacao, noci Pekan

Pasta di Gragnano “ripiena” di mare

Risotto, formaggetta di capra, zucca, mandarino ed agnello “essicato”

Anatra al sale di alghe, sedano rapa, capperi, pigna e gremolata

Le due granite del Birichin

Perfetto di torrone affumicato, croccante di riso soffiato ed olio.

68,00 €

Menu. Fantasia 11.06.14

In un viaggio tra le mani dello chef

Un menu di più portate al “**buio**” con Nicola Batavia attraverso i suoi continui viaggi

80,00 €

ALLA CARTA

Tartufo Bianco 40,00 € hg

Gamberi su fagiolo rosso di Pignola, polvere di senape
bufala ed olio di canapa
Baccalà in acqua di castelmagno, cardi e soprassata
-20,00 €

Piemonte. Il Fassone a battuta, tonno di coniglio in conserva e giardiniera
La Storia del Birichin così come era dal 1993: uovo su fonduta
patata, nocciole e cacao
18,00 €

I love Veg: Tortino di cardi e verdure su zucca. Polveri vegetali
17,00 €

PRIMI

Ravioli di kamut ripieni di patate e sogliola, erba cipollina e pepe al limone
Bucatini con le cime di rapa e polpo, tonno “asciutto” e chilly
20,00 €

Tajarin di mamma ragù di Fassone, cicoria e parmigiano 24 mesi
Risotto, formaggetta di capra, zucca, mandarino ed agnello “essicato”
18,00 €

Minestra di ceci con gnocchi di quinoa, linfa di betulla e croccante di soia
Pennette di lenticchie e riso integrale, ricotta e pepe
su crema di broccoli, alga sibirulina
17,00 €

I Secondi...Pesce

Pescatrice marinata, carciofi, polenta di grano saraceno, pop corn di cipolla
Ricciola, percebes, brodetto di cozze affumicate. Patate al nero
26,00 €

Carne

La Tradizione. Maialino 3 Mesi tonnato e verdure
Brasato di vitello in salsa di prugne, arancino di verza e
cavolfiore con fave di tonka
24,00 €

I piatti di Foie Gras

Uovo al tegamino, foie gras, scalogno e provola
28,00 €

Quaglia, foie gras, rognoncini al porto
30,00 €

La grande selezione di formaggi dal carrello
18,00 €

Ai nostri Menu abbinamento di -2 vini 15,00€
4 vini 24,00€ Metodo classico e Champagne 40,00 €

Il nostro personale è pronto ad accogliere tutte le forme di allergie e vostre ulteriori richieste.
La tabella allergeni è a vostra disposizione

I Nostri Amici

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

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- Claudio Russo

Maiale: Cochinillo

Prodotti di nicchia: Gran Chef- Selecta

L’acqua “Cristallina” che serviamo ha la particolarità di essere trattata per osmosi inversa

Grazie per la fiducia accordataci!
Chef-Patron Nicola Batavia ed il suo staff

Menu Collezione Autunno 2018