

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 26 anni fa e cioè
l' 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

Il pre-dolce

I Cioccolati. Torino Olimpica 2006

55,00 €

Ricordando il Mare

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Calamaretti spillo cu crema di patate, burrata e bottarega
Paccheri "Alica" di Potenza, baccalà e scarola, uvetta, cruschi e
mazzancolla cruda

La Parmigiana, ma con ali della razza

Il pre-dolce

castagne-caki E castagne-caki

60,00 €

Menu Gourmet. Passione

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Cernia, funghi e nocciole

Uovo in tuorlo in polvere di castagne, foie gras, topinambur e balsamico

Ziti "stesi" aglio e olio, cime, fasolari, canolicchi e bulots. Pomodorini

Risotto in bianco, ossobuco, midollo, limone candito su crema di zucca

Manzo cotto nel Ruchè, giardiniera, funghi shitake, tartufo di goji.

Le due granite del Birichin

Semifreddo di fichi d'india, ricotta e peperoncino, croccanti e moux

70.00 €

Menu al Buio. Ispirazione 11.06.14

In un viaggio tra le mani dello chef, dedicato alla nascita di Vittorio

Un menu di più portate al "buio" con Nicola Batavia attraverso i suoi continui viaggi

80.00 €

ALLA CARTA

Calamaretti spillo cu crema di patate, burrata e bottarega
Cape Sante alla piastra su carciofi, profumo di bagna cauda e mandarino

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

17.00 €

PRIMI

Gnocchi di patate in riduzione di gamberi, con triglie, zenzero e latte di cocco
Paccheri "Alica" di Potenza, baccalà e scarola, uvetta, cruschi e
mazzancolla cruda

20.00 €

Tajarin di mamma ragù di fassone, cicoria e parmigiano 24 mesi
Risotto in" bianco" ossobuco, midollo, limone candito, crema di zucca

18.00 €

Tajarin di mamma ragù di fassone, cicoria e parmigiano 24 mesi
Risotto in" bianco" ossobuco, midollo, limone candito, crema di zucca

17.00 €

I Secondi...Pesce

La Parmigiana, ma con ali della razza
Lampuga e polipo, crema di broccoli e colatura di alici

26.00 €

Carne

La Tradizione. Maialino 3 Mesi tonnato e verdure
Piccolo bollito: Tre tagli del Sanato con
cipolla, patata, verza e salsa verde

24.00 €

I piatti di Foie Gras

Uovo al tegamino, foie gras, cipolla rossa e provola
28,00 €

Raviolo di foie gras in brodo di gallina e Porto
28,00 €

La grande selezione di formaggi dal carrello
18,00 €

Ai nostri Menu abbinamento di -2 vini 15,00€
4 vini 25,00€ 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, mamma Maria e tutto lo staff

Menu Collezione Autunno 2019