

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

Il Carpione Piemontese: Coniglio e zucchine su bagnetto rosso

La Storia del Birichin così come era 27 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

Plin ripieni di diaframma su crema di caprino e salama croccante

Arrostino di Fassone Tonnato e asparagi all'aceto di Timorasso;

polvere di Tuorlo

La granita

Mousse di cioccolato, terra, sale ed olio

Antipasti e Primi 18,00 - Secondi piatti 24,00

57,00 € con 4 portate

67,00 € menu completo

Ricordando il Mare

Per tutti i commensali del tavolo

Il nostro benvenuto

Gambero rosa su battuto di polipo, colatura di alici e

caviale di bacche di goji

Moscardini al "torchio" burrata affumicata polvere di pomodoro

Spaghetti "aglio ed olio" mazzancolle e mosciame di tonno crudo

su estratto e limone di Sorrento

Risotto "estate 2021" baccalà finlandese

con soia e mandorle, pesche candite

Ali di razza, hummus freddo di melanzane all'aceto di ciliegie e

scalogno caramellato, chips di cruschi

Crema, meringhe e peperoncino

Semifreddo di pesche infornata alla piemontese (cacao ed amaretto)

Antipasti e Primi 20,00 - Secondi piatti 26,00

60,00 € con 4 portate

70,00 € menu completo

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”** creato sulla base della cucina mediterranea con l'aggiunta di ingredienti provenienti dai continui viaggi dello chef e serviti davanti a voi.

85,00 €

Menu, Il vegetariano. I Love Veg

Uovo caramellato su estratto di erbe spontanee e gremolade
Praline di pane e Scamorza, pomodoro e basilico
Linguine di farro, asparagi Cacio e Pepe
Finta parmigiana

48,00 €

I piatti di Foie Gras

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

Scaloppa di foie gras, gremolata e pesche
32,00€

La grande selezione di formaggi dal carrello
18,00€

Ai nostri Menu abbinamento di

2 vini **16,00€**

4 vini **25,00€**

Metodo classico e Champagne **40,00€**

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

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

Grazie per la fiducia accordatoci !

Chef-Patron Nicola Batavia, mamma Maria e tutto lo staff

Menu Collezione Estate 2021