

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

Tonnato & Giardiniera

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, bieta e parmigiano 24 mesi

Risotto con gorgonzola, su crema di zucca, pere e cipolla crispy

Guanciotto di sanato, fondo bruno al caffè Lavazza

arancini di radicchio caramellato e purea di castagne

La granita

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

Triglie e cicoria al aglio, amande e pistacchi

Baccalà islandese su passatina di ceci al pepe, olio al finocchio e cruschi

Spaghettoni con gamberi rosa e canolicchi su crema di broccoli, limone

Ravioli ripieni di granchio in brodetto di vongole americane e cipolla

Arrostito di pesce leccia su topinambur e pesto di coste e mandorle

Jam di clementine e meringhe

Tiramisù di ricotta di capra su salsa al mou salato

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

60,00 € con 4 portate 70,00 € menu completo

PANE E COPERTO **3,00 €**

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

Rimanendo comodi vi porteremo tra Europa, Sud America, Asia e paesi Arabi

85,00 €

Menu, Il vegetariano. I Love Veg

Piccola giardiniera piemontese su patata e polvere di barbabietola
Uovo in camicia avvolta nei porcini su
purea di cavolfiore al cacao
Risotto al parmigiano, zucca e clementine
“Radicchio ripieno”

50,00 €

Gli Speciali al Foie Gras

Lumache di Cherasco e foie gras su patata dolce e cacao
30,00€

Scaloppa di foie gras, jam di clementine
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€**

PANE E COPERTO **3,00 €**

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 : Piccoli produttori e Azienda 3 carni
I pesci : Chiodi Paolo- Metro
Le verdure e terzo consumo : Mia madre ed Andrea
Uova- Claudio Russo
Maiale : Cochinillo (Paesi Baschi)
Prodotti di nicchia : Piccoli fornitori agricoltori

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 accordataci !

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

Menu Collezione Autunno 2021