

**“ LAGO, MARE E TERRA ”**

Amuse-Bouche

Trota marinata agli Agrumi, Verdure croccanti,  
Germogli e Crescioni Orientali

Seppie, Vongole e Baccalà

Il Mio Maialino.....

Lamponi e Mascarpone Meringati

Piccola Pasticceria

**Menù Degustazione € . 85,00**

**Il Menù Degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo**

Percorso Degustativo Vini 4 Calici € . 48,00 - 5 Calici € 60,00

## **" NE CARNE NE PESCE "**

Amus-Bouche

L'Orto;

Composizione di Frutta, Verdura, Germogli e Crescioni

Uovo 65°, Coste dell'Orto e Bettelmatt

IL Riso nell'Orto

Frutta, Frutta e Frutta

Piccola Pasticceria

**Menù Degustazione € 65,00**

## **"CELESTE....ACQUA IN BOCCA"**

L'Ostrica Fritta

Scampi, Coste , Burrata, Riccio di Mare e Caviale

Ravioli di Camembert di Bufala, Coste "Calamari Spillo e Peperoni  
Arrostiti

Aragosta, Foie Gras, Lemongrass e Lamponi

Dolceattesa

"Dal Piemonte alla Sicilia"

Piccola Pasticceria

**Menù Degustazione €. 120,00**

**Il Menù Degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo**

Percorso Degustativo Vini 4 Calici €. 48,00 - 5 Calici € 60,00

**“ CELESTE..... NON LA MANGIA DI VENERDÌ..... ”**

Rocher di Vitello

Battuta di Fassona, Acciuga, Mustard Cress e Caviale Disidratato

Ravioli di Gallina nostrana, Cipolle allo Zafferano e Pistacchio croccante

Agnello “Te Mana” al fieno, Cipollotti, Nespole e Nocciole

Dolceattesa

“ Ricordi di una Vacanza ”

Piccola Pasticceria

**Menù Degustazione € 120,00**

**Il Menù Degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo**

Percorso Degustativo Vini 4 Calici € 48,00 - 5 Calici € 60,00

## **"CELESTIALE....."**

L'Ostrica Fritta Scampi, Coste , Burrata, Riccio di Mare e Caviale

Battuta di Fassona, Acciuga, Mustard Cress e Caviale Disidratato

Ravioli di Camembert di Bufala, Coste "Calamari Spillo e Peperoni  
Arrostiti

Ravioli di Gallina nostrana, Cipolle allo Zafferano e Pistacchio croccante

Aragosta, Foie Gras, Lemongrass e Lamponi

Agnello "Te Mana" al fieno, Cipollotti, Nespole e Nocciole

Dolceattesa

ORO e Cioccolato...

Piccola Pasticceria

**Menù Degustazione € 210,00**

**Il Menù Degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo**

Percorso Degustativo Vini 4 Calici € 48,00 - 5 Calici € 60,00

## **"TRADIZIONE MA....."**

Amouse-Bouche

Vitello Tonnato

Plin di Coda di Bue, Coriandolo, Shiitake e Ristretto alle Spezie

Filetto di Vitellone Piemonte arrostito con restrizione al Nebbiolo

Gelato al fiordilatte con Zabaione caldo al Ratafià

Piccola Pasticceria

**Menù Degustazione € 95,00**

**Il Menù Degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo**

Percorso Degustativo Vini 4 Calici € 48,00 - 5 Calici € 60,00