

## Menù Estate 2024

# La tradizione

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico

Battuta di Fassona, Salsiccia di Bra, insalata russa, Vitello tonnato, flan di verdure

Plin della tradizione burro e nocciole in due servizi

Brasato al Nebbiolo

Il Bunet di mia nonna

(a persona per l'intero tavolo)

60

(a persona)

# Le verdure

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico

L'Uovo 62, crema di piselli, guanciale e burrata

Risotto mirtilli e bottarga

Tomino croccante

Millefoglie Yogurt, mirtillo e caramello salato

55

(a persona per l'intero tavolo)

60

(a persona)

# Noi del black

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico

Carne salada

L'Uovo 62, crema di piselli, guanciale e burrata

Paccheri al ragù di Patanegra

**Black Pulled** 



Gin Tonic

70

(a persona per l'intero tavolo)

77

(a persona)

# Il mare

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico

Carpaccio di tonno

Polpo patate e pomodorini

Tagliolino gambero rosso e salicornia

Tataki di tonno e caffè

Cocco e mango

75

(a persona per l'intero tavolo)

80

(a persona)

#### Legenda allergeni:

1) Cereali e derivati 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce

5) Arachidi

6) Soia 7) Latte 8) Frutta a guscio 9) Sedano 10) Senape

11) Sesamo

12) Anidride solforosa e solfiti

13) Lupini

14) Molluschi

#### Tutti i percorsi sono esclusi da scontistiche e promozioni

In alcuni servizi ci riserviamo di non servire i percorsi per singolo commensale Il tavolo viene riassegnato dopo 15 minuti dall'ora di prenotazione e si intende a Vs. disposizione per 1 ora 30 minuti dall'ora della prenotazione.

In caso di tavolo incompleto farà fede l'ora di arrivo dell'ultimo commensale per l'applicazione delle scontistiche, che decadono in caso di ritardo



## Menù Estate 2024

# Antipasti

#### 20 A Spasso in Piemonte Insalata russa, Battuta al coltello, vitello tonnato, sformatino di verdure, pralina di Bra Allergeni: 3,4,8 22 Polpo Patate e pomodorini Polpo piastrato crema di patate, pomodorini arrostiti Alleraeni: 4.7 18 Uovo 62, piselli, guanciale e burrata Uovo a 62°, Crema di piselli, guanciale croccante crema di burrata Allergeni: 3,7 Tonno e vitello alla piemontese Tonno fresco scottato, fondo di vitello e salsa capperi acciughe e uova, servito con piccolo vitello tonnato della tradizione Allergeni: 3,4,10 Trentino, Piemonte, Puglia Carpaccio di carne Salada come si usa in Trentino, Burrata di bufala, Servita con piccola battuta di fassona tradizionale Allergeni: 7,9, Carpaccio di tonno 20 Carpaccio di tonno pinna gialla, crumble al wasabi e e furitake, sale maldon affumicato, gocce di crema di burrata Allergeni: nd 15 Tomino croccante cima e verdure Tomino fresco in doppia panatura al panko, leggera frittura, crema piselli e verdure saltate Allergeni: 1,3,7 Primi Acquerello mirtilli e bottarga 18 Riso carnaroli "Acquerello" mirtilli freschi, crema di burrata, bottarga di muggine Trikalinos e crumble di riso nero Allergeni: 7,8 Fregula, Bra e verdure 18 Fregula sarda risottata, regù di verdure, salsiccia di bra, pecorino Sardo dolce e crema di burrata Allergeni: 1,7 Plin tradizionali Burro e Nocciole e...... 19 Plin Classico in due servizi, burro e salvia, granella di nocciole, e sul tovagliolo all'antica Allergeni: 1,3,7,8,9 Tagliolino Gambero rosso e salicornia 19 Tagliolino fresco, crudo e cotto di gambero rosso di Mazzara, il loro fondo e salicornia

## Secondi

Black Pulled alla milanese	20
Spalla di maiale speziata cotta 14 ore e sfilacciata, doppia panata la panko, ketchup home made, maionese al Wasabi e patate al f $Allergeni: 1,3,7,9,10$	
Tataki di tonno e polvere di caffè Tataki di tonno pinna gialla, fondente di patate, polvere di caffè Sale maldon affumicato Allergeni: 2,4,7,9	20
Brasato al nebbiolo Cappello del prete marinato nel nebbiolo e poi brasato CBT, il suo fondo e sformatino di polenta gialla Allergeni: 9	20
Petto d'anatra, al negroni scomposto Petto d'anatra CBT, scalogni glassati, crema di patate al bitter e vermouth, riduzione al vino rosso e gin nebulizzato Allergeni: 7,12	24
Pancia di maiale un giorno e una notte Pancia di maiale cotta 24 ore e poi piastrata, Pak-choi al vapore con salsa orientale, fondo leggero e sale maldon Allergeni: 6,	20
Tomahawk di Angus Grigliata, servita con selezione di sali, e patate al forno Allergeni: 7,10,12	6,5 /hg

Dolci	
Gin Tonic	10
Lingotto alla crema, sablè alle mandorle gel di tonica scorza o salsa alle fragole Allergeni : 1,3,7,8,12	li lime
Panna cotta e passion fruit Panna alta qualità, vaniglia del Madagascar Allergeni: 7	7
Il Bunet di mia nonna e di prima Ricetta classica aromatizzata al rhum scuro e caffè e prima Allergeni: 1, 3, 7, 8	10 del cioccolato
Cocco, mango al basilico e cioccolato Morbido al cocco e bagna al limoncello, salsa al mango e basi cioccolato bianco Allergeni: 1, 3, 7	10 ilico mousse al
Millefoglie Yogurt Mirtillo e mou salato	10

#### Coperto 3.5

Millefoglie con mousse allo yogurt greco e mirtillo, caramello salato

Allergeni: 1, 3, 7,8

Include una porzione di pane e focaccia per ogni uscita di piatto

#### Legenda allergeni:

Allergeni: 1,2,3,4,7,9

Allergeni: 1,3,6,7,8,9

1) Cereali e derivati 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi

6) Soia 7) Latte 8) Frutta a guscio 9) Sedano

10) Senape

Pacchero ragù 18 ore patanegra

Napoletana e zenzero grattugiato fresco

Paccheri freschi ragù di costine di Patanegra cotto 18 ore alla

11) Sesamo

12) Anidride solforosa e solfiti

18

13) Lupini

14) Molluschi

#### Tutti i percorsi sono esclusi da scontistiche e promozioni

In alcuni servizi ci riserviamo di non servire i percorsi per singolo commensale Il tavolo viene riassegnato dopo 15 minuti dall'ora di prenotazione e si intende a Vs. disposizione per 1 ora 30 minuti dall'ora della prenotazione.

In caso di tavolo incompleto farà fede l'ora di arrivo dell'ultimo commensale per l'applicazione delle scontistiche, che decadono in caso di ritardo