



Origini

RISTORANTE

## Menù degustazione pesce 5 portate

...Entrée

La tartare di gambero rosso marinata al profumo di lime  
su cremoso di zucca

Lingotto di tonno al profumo di cannella su mattonella di patata  
americana caramellata, carpaccio di puntarelle di cicoria

Cappellacci di pasta fresca e castagne con cuore di capesante  
e martignon di funghi porcini su crema di lattuga

Lingotto di gallinella su foglia di pane ai cereali,  
cremoso di patate affumicate e melograno

Prè-Dessert

Il cocco e il frutto della passione

Eur 89,00

## Menù degustazione pesce 7 portate

...Entrée

La tartare di gambero rosso marinata al profumo di lime  
su cremoso di zucca

Lingotto di tonno al profumo di cannella su mattonella di patata  
americana caramellata, carpaccio di puntarelle di cicoria

San Pietro su cubo di caco mela arrostito e la nostra bagna cauda

Cappellacci di pasta fresca e castagne con cuore di capesante  
e martignon di funghi porcini su crema di lattuga

Spaghetto con raguttino di polpo,  
pomodoro datterino e vellutata di ceci

Lingotto di gallinella su foglia di pane ai cereali,  
cremoso di patate affumicate e melograno

Costoletta di rombo gratinata al prosecco  
su piramide di carote nere arrostitite

Prè-Dessert

Il cocco e il frutto della passione

Eur 109,00

## Menù degustazione carne 5 portate

...Entrée

La tartare di scottona piemontese su cubo di patata dolce caramellata, rosso d'uovo in camicia

Carpaccio d'anatra cotta a bassa temperatura e riduzione di succo d'arancia

Tagliolino di zucca con raguttino di "straecca" su riduzione di pomodorini gialli confit

Il costato di manzo brasato al cabernet cotto in rosso, patata botticella confit

Prè-Dessert

Il cocco e il frutto della passione

Eur 79,00

## Menù degustazione carne 7 portate

...Entrée

La tartare di scottona piemontese su cubo di patata  
dolce caramellata, rosso d'uovo in camicia

Carpaccio d'anatra cotta a bassa temperatura  
e riduzione di succo d'arancia

La punta di costa di maiale su lingotto di mela arrostita  
e gelée di rosmarino

Cappellacci di pasta fresca e castagne  
con cuore di porcini e casatella

Tagliolino di zucca con raguttino di "straecca"  
su riduzione di pomodorini gialli confit

Il tataki di manzo dryage "60 giorni",  
costa di maiale fumè al profumo di timo

Il costato di manzo brasato al cabernet cotto in rosso,  
patata botticella confit

Prè-Dessert

Il cocco e il frutto della passione

Eur 99,00