

LA TERRAZZA

DI VIA PALESTRO

Un menù ideato per esaltare i sapori tipici della gastronomia italiana. La nostra cucina di stampo tradizionale privilegia le consistenze e i gusti netti e definiti e si presenta in chiave attenta e creativa.

La selezione dei piatti tiene conto di stagionalità e freschezza valorizzando le materie prime di qualità in ricette dai sapori mediterranei.

Antipasti

Flan di erbe, fonduta al bitto, biscotti di pasta brisé al rosmarino 1,3,7 <i>Herbs flan with Bitto cheese fondue and rosemary shortcrust biscuits</i>	€ 13,00
Battuta di melanzane con mousse di ricotta e polvere di olive 1,7 <i>Chopped aubergines with ricotta cheese mousse and grated black olives</i>	€ 13,00
Caprese con bocconcini di bufala DOP 7 <i>Buffalo's mozzarella PDO, tomato and basil</i>	€ 14,00
Guancia di vitello e polentine 1,9 <i>Veal cheek and polenta</i>	€ 15,00
Culatello di Parma e kiwi <i>Parma culatello and kiwi</i>	€ 18,00
Calamari su caponata di zucchine e salsa di datterini gialli 4,8,9,14 <i>Squid, zucchini caponata and yellow tomato sauce</i>	€ 14,00
Baccalà mantecato, chips di patate viola, crema di cime di rapa, cipolla marinata 7,4 <i>Creamy codfish, purple potato chips, cream of turnip greens, marinated onion</i>	€ 14,00
Tartare di salmone, avocado, uva rosada e salsa al bergamotto 4 <i>Salmon tartare, avocado, rosada grapes and bergamot sauce</i>	€ 15,00

Primi Piatti

Zuppa di legumi e cereali alla contadina 9 <i>Legume and cereals soup</i>	€ 13,00
Gnocchi di castagne fatti in casa con crema al Castelmagno 1,3,7 <i>Chestnut gnocchi with Castelmagno cheese sauce</i>	€ 17,00
Risotto al dolcetto di Dogliani con Porcini e salvia croccante 1, 9 <i>Risotto with Dolcetto di Dogliani wine, Porcini mushrooms and crispy sage</i>	€ 17,00
Agnolotti di borragine e ricotta di capra con salsa di rosa canina e pecorino 1,7 <i>Goat ricotta cheese and borage agnolotti with rosehip and Pecorino sauce</i>	€ 17,00
Spaghetti alla Carbonara con guanciale e pepe di Sichuan 1,3,7 <i>Carbonara style spaghetti with pork cheek and Sichuan pepper</i>	€ 16,00
Garganelli all'uovo con ragù di cinghiale 1,3,9 <i>Egg garganelli with wild boar meat sauce</i>	€ 17,00
Tagliatelle fresche con filetti di seppie e vongole 1,4,14 <i>Fresh tagliatelle with cuttlefish and clams</i>	€ 18,00
Orecchiette con tonno fresco, datterini e capperi di Pantelleria 1,4 <i>Fresh tuna orecchiette, tomatoes and Pantelleria capers</i>	€ 19,00

Secondi Piatti

Petto d'anatra glassato ai fichi e biette rosse saltate 7,9 <i>Glazed duck breast with figs and sautéed red chards</i>	€ 23,00
Battuta di Fassona con spinacini e melograno <i>Fassona beef tartare with fresh spinach and pomegranate</i>	€ 24,00
Filetto di Fassona con patate al burro e rosmarino 7 <i>Fassona beef fillet with butter and rosemary potatoes</i>	€ 25,00
Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, lenticchie e chiodini 1,7,9 <i>Slow cooked fillet of veal with lentils and Chiodini mushrooms</i>	€ 25,00
Orata con purea di zucca al cardamomo 4,7 <i>Bream with pumpkin and cardamom purée</i>	€ 23,00
Storione avvolto nel bacon, fagiolini, salsa al vino rosso e cacao 4,9 <i>Sturgeon wrapped in bacon, green beans, red wine sauce and cocoa</i>	€ 24,00
Tonno splanciato, spinaci saltati, salsa di burrata, wasabi e limone 4 <i>Grilled tuna, sautéed spinach, burrata sauce, wasabi and lemon</i>	€ 25,00
Gallinella in umido con carciofi e cannellini 4,9 <i>Stewed gurnard with artichokes and cannellini beans</i>	€ 26,00

Dessert

CARAMELLISÙ

Cremoso con mascarpone, marsala e savoiardo al caffè glassato al cioccolato al caramello, crema Chantilly e caramello al caffè 1,3,7

Mascarpone mousse, coffee biscuit with caramel chocolate, Chantilly cream

ANNURCA A LONDRA

Mela annurca arrostita, crema di ricotta, salsa inglese, cialda croccante 1,3,7,8

Roasted apple, ricotta cheese cream, english sauce, crispy wafer

SINFONIA IN ROSA

Semifreddo litchi e acqua di rose, crema e meringa al lampone, petali di rosa 3,7

Lychee and rose water parfait, raspberry cream and meringue, rose petals

QUENELLE BRILLA

Cremoso alla pera, granita al Moscato, ganache flexi al cioccolato fondente, granola di frutta secca alla cannella, salsa alla mandorla 7,8

Pear mousse, muscat slush, dark chocolate ganache, dried fruit granola, almond sauce

Mr. BROWN, FUORI DI ZUCCA

Mousse alla castagna, sablé al caffè, zucca marinata, croccante alla nocciola, caldarroste sciroppate, salsa al caffè 1,3,7,8

Chestnut mousse, coffee sablé, marinated pumpkin, hazelnut brittle, canned chestnuts

CHOCO TARTE

Tartelletta al cacao, marmellata di uva, namelaka di cioccolato al latte, panna cotta all'alloro 1,3,7

Chocolate tarte, grapes jam, milk chocolate cream, laurel panna cotta

Consigliamo in abbinamento:

Moscato d'Asti, Cascina del Santuario, Piemonte

Cocktail Maple Manhattan

Vermouth mix, Maple spirit, Agave, Abbots bitt

Menù D'autunno

Flan di erbe, fonduta al bitto, biscotti di pasta brisé al rosmarino 1,3,7
Herbs flan with Bitto cheese fondue and rosemary shortcrust biscuits

Gnocchi di castagne fatti in casa con crema al Castelmagno 1,3,7
Chestnut gnocchi with Castelmagno cheese sauce

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, lenticchie e chiodini 1,7,9
Slow cooked fillet of veal with lentils and Chiodini mushrooms

Cremoso alla pera, granita al Moscato, ganache flexi al cioccolato
fondente, granola di frutta secca alla cannella, salsa alla mandorla 7,8
Pear mousse, muscat slush, dark chocolate ganache, granola, almond sauce

€ 60,00

Acqua e caffè inclusi
Water and coffee included

La scelta di questo menù si intende per tutto il tavolo
The whole table

Coperto (solo sera) € 5,00
Cover charge (evening only)

A seconda della reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati all'origine.
To guarantee availability, some products could be frozen at the origin.