

# À la carte menù

14 €

## ANTIPASTI

Battuta di vitellone piemontese, zabaione salato, katsuobushi

Magatello al punto rosa, la tonnata alla vecchia maniera, capperi fritti

# Baccalà mantecato, bagna caoda delicata, chips di patata dolce

# Zuppetta di miso, vongole veraci, bietole verdi

V Vellutata di asparagi e edamame, uovo onsen, pesto di alga nori

V Formaggi selezione Piemonte, composte, friciule

## PRIMI

15 €

Tajarin 40 tuorli in salsa gomadare, cipollotto, arachidi V

Agnolotto del Plin al sugo d'arrosto, nocciola tostata

Gnocchi di patata allo zafferano, ragout di agnello, crema di latte, rosmarino fritto

Linguina di Gragnano, alloro, gamberone crudo e la sua bisque #

Carnaroli "di Nori" mantecato al Valcasotto Ocellì, composta e polvere di cipolla rossa V

16 €

## SECONDI

Tomahawk di maiale in panko, salsa ponzu

Galletto Valle Spluga laccato albicocca e salsa teriyaki

Pancia di manzo yakiniku

# Tentacolo di polpo scottato, maionese al miso

IL RAMEN: tajarin 40 tuorli, guanciotto di manzo, uovo nitamago, bietole verdi

LA GRIGLIA selezione (su disponibilità)

Accompagnamenti 3 €

-Gateau di patata

-Cipollotto fondente

-Pak-choi piastrato e teriyaki

V = vegetariano

Coperto e servizio € 3,00

# = Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004