

WINE JOURNEY

FRESCOBALDI
GORGOGNA BIANCO 2022

RIVETTO
LANGHE NASCETTA 2017

PIEROPAN
CALVARINO 5

PODERI BERTELLI¹
PIEMONTE CHARDONNAY GIARONE 2023

FERRARI²
RIS. GIULIO FERRARI 2015

VINCENT DANCER
HAUTES COTES DE BEAUNE 2022

CERETTO
BARBARESCO BERNADOT 1999

ALDO CONTERNO³
BAROLO CICALA 2020

LA SPINETTA⁴
MOSCATO PASSITO ORO 2015

240€

SAREI CURIOSO DI

¹GAJA LANGHE BIANCO GAIA REY 2023
+ 45€

²KRUG VINTAGE 2002
+ 125€

³GIUSEPPE RINALDI BAROLO BRUNATE-LE COSTE 2009
+ 90€

⁴CHATEAU D'YQUEM SAUTERNES 1999
+ 110€



PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY

SEASONAL THINGS

IL NOME È EVOCATIVO DI QUESTO CONCETTO,
PROPOSTE STAGIONALI, UN PERCORSO CARTA
BIANCA CHE LO CHEF ENRICO CRIPPA SCRIVERÀ
CON UN'UNICA LINEA GUIDA: LA STAGIONALITÀ. UN
SUSSEGUIRSI DI PORTATE PENSATE DI GIORNO IN
GIORNO A SECONDA DELL'OFFERTA DEL SUO ORTO,
DEL MARE E DELLA TERRA INTRODOTTE NELLA LORO
ESSENZA DAL NOME DELL'INGREDIENTE CENTRALE
DI CIASCUNA PREPARAZIONE.

350 €



VORREI...

INSALATA 21... 31... 41... 51...

50 €

CAVIALE

90 €

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO E TARTUFO NERO

50 €

RAVIOLI DI FUNGHI E TARTUFO NERO

50 €

LASAGNETTA DI ANIMELLE E TARTUFO NERO

50 €

PANNA COTTA MATISSE

40 €

Nel rispetto della privacy, vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari.

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04). I prodotti contrassegnati con un * sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore.

Vi ricordiamo che non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 art 51.

L'elenco degli allergeni è consultabile chiedendo al personale di sala.

