

WINE JOURNEY

FRESCOBALDI - GORGOGNA BIANCO 2022

PIEROPAN - CALVARINO 5

RIVETTO - LANGHE NASCETTA 2017

PODERI BERTELLI - PIEMONTE CHARDONNAY GIARONE 2023¹

FERRARI - RIS. GIULIO FERRARI 2015

ANTONIN GUYON – SAVIGNY LES BEAUNE “LES GOUDELETTES” 2023

ALDO CONTERNO - BAROLO CICALA 2020²

CERETTO - BARBARESCO BERNADOT 1999

LA SPINETTA - MOSCATO PASSITO ORO 2015

240€

SAREI CURIOSO DI

¹GAJA - LANGHE BIANCO GAIA REY 2023
+ 45€

²GIACOMO CONTERNO BAROLO MONFORTINO 2019
+ 110€

BAROLO GRAND TASTING

BARTOLO MASCARELLO – BAROLO 2021

GIUSEPPE RINALDI – BAROLO BRUNATE | LE COSTE 2009

CERETTO – BAROLO CANNUBI SAN LORENZO 2009

GIACOMO CONTERNO – BAROLO MONFORTINO 2019

DOMENICO CLERICO – BAROLO PERCRISTINA 2015

580€



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 €

PANNA COTTA MATISSE
40 €

DEDICATI AL TARTUFO BIANCO

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO
40 €

L'UOVO "OCCHIO DI BUE" IN SALSA
40 €

CREMA DI PATATE E LAPSANG SOUCHONG
40 €

RAVIOLI DI FUNGHI
40 €

LASAGNETTE DI ANIMELLE
40 €

Servizio dell'acqua 10 €

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

Si comunica alla rispettabile 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.º3 art 51.

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

