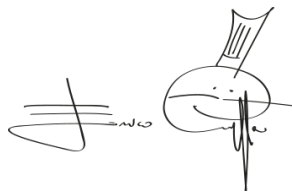


PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY

DAL 2005, L'ORMAI PLURIENNALE RICERCA
NELL'ORTO MI HA NATURALMENTE GUIDATO
VERSO UN CAMBIAMENTO ALLO STESSO TEMPO
SEMPLICE E CORAGGIOSO: PROPORRE
UN'OFFERTA PIÙ CHE MAI TESA ALL'UTILIZZO DI
PRODOTTI STAGIONALI PROVENIENTI DALLE
NOSTRE SERRE E DAI NOSTRI ORTI COLTIVATI IN
METODO BIOLOGICO E BIODINAMICO.

QUESTO MENÙ VUOLE RACCONTARE, SENZA
RETORICA, L'IMPEGNO DEI MIEI COLTIVATORI,
ALLEVATORI E DELLA MIA CUCINA, IMPEGNO CHE
SI ESPRIME IN UN FELICE CONNUBIO DI
CREATIVITÀ, RICERCA CONTINUA, MATERIE
PRIME D'ECCELLENZA E, SOPRATTUTTO,
TERRITORIO.



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

€ 40

LASAGNA DI ANIMELLE

€ 50

PANNACOTTA MATISSE

€ 40

GRAND TASTING

**5 CALICI SELEZIONATI PER
UN'ESPERIENZA UNICA**

BORGOGNA

€ 190

CHAMPAGNE

€ 220

NEBBIOLO GRAND TASTING

€ 380

