

PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY

DAL 2005, LA MIA RICERCA NELL'ORTO MI HA
PORTATO A UN CAMBIAMENTO SEMPLICE
E CORAGGIOSO: OFFRIRE PIATTI CON PRODOTTI
STAGIONALI PROVENIENTI DALLE NOSTRE SERRE
E ORTI BIOLOGICI E BIODINAMICI.

QUESTO MENU RACCONTA L'IMPEGNO
DEI MIEI COLTIVATORI, ALLEVATORI
E DELLA MIA CUCINA, CHE SI ESPRIME IN UN
CONNUBIO DI CREATIVITÀ, RICERCA
CONTINUA, ECCELLENZA E TERRITORIO.



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.



IL VIAGGIO

L'INIZIO
Antipasto Piemontese

AL MARE SUGLI SCOGLI
Ricci di mare, mandorla e caffè*

LA PRIMAVERA
Merluzzo*

A... EST
Barbabietola

CANAL GRANDE, PONTE DI RIALTO
Seppia*

AL CONFINE...
Gnocchi di Seirass del fen

LA TRANSUMANZA
Agnello e camomilla

FRANCESCO CLEMENTE
Cannella, mascarpone e pompelmo

€ 290



VORREI...

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

€ 50

CAVIALE

€ 90

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO

€ 40

LASAGNA DI ANIMELLE

€ 50

PANNACOTTA MATISSE

€ 40

ABBINAMENTO VINI

8 SORSI

WINE'S SEASON

€ 190

GRANDE PIEMONTE

€ 220

RARITÀ

€ 380

DEGUSTAZIONE VINI

5 CALICI

BOURGOGNA

€ 390

CHAMPAGNE

€ 410

NEBBIOLO GRAND TASTING

€ 580

