

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 BENVENUTO

THE DARK SIDE OF THE MOON

GAMBERI

ZAFFERANO

ASPARAGI

BRANZINO

CAVATELLI

VITELLO

RAVIOLI

WANNA BE MOCHI

KIKI SMITH

€ 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

