

MENU DEGUSTAZIONE

uguale per tutto il tavolo

un antipasto,
un primo,
un secondo,
un dolce*

} 50€

ABBINAMENTI ALCOLICI

ordinabili anche singolarmente

Abbinamento premium
3 drink + 1

} +35€

Abbinamento super premium
3 drink + 1

} +50€

*singole variazioni saranno ammesse solamente in caso di allergie/intolleranze od eventuali commensali vegetariani

Millefoglie di Vitello Tonnato ^{1,3,4,7} 16€
Negroni Modenese 10€/ Sheer 14€/ Martinez 15€

Battuta di fassona piemontese & topinambur ^{7,10,12} 16€
Punt & Meszcal 12€/ Boulevardier 12€/ Poli Opposti 20€

Strüdel di verdure di stagione su salsa di zucca ^{1,3,4,7} 16€
Pession Mule 10€/ September 14€/ GAF President 18€

Calamaro appena scottato, il suo fondo e purè di patate ^{7,14} 16€
1993 11€/ Guerra Del Bonbon 15€/ Marinaio 20€

Risotto, con l'osso alla, Nino Bergese ⁷ 18€
Borbotta 12€/ Martinez 15€/ Sottobanco 20€

Tajarin ai 40 tuorli al ragù del GAF (leggermente piccante) ^{1,3,7,9} 16€
Boulevardier 12€/ Sheer 14€/ Canard Gris 18€

Zuppa di pesce e molluschi ^{4,12,14} 22€
Guerra Del Bonbon 15€/ Marinaio 20€/ Smoked Margarita next level 20€

Gnocchi di patate e barbabietola, blu del Moncenisio e prezzemolo ^{1,3, 7} 18€
Punt & Meszcal 12€/ Stinger 15€/ Gaf President 18€

Guancia di fassona piemontese al Barbera superiore e purè di patate ^{7,8,9,12} 20€
Martinez 15€/ Sottobanco 20€/ Canard Gris 20€

Piccione, Cavolo Riccio E Uva Fragola ^{7,9} 24€
Singapore 15€/ Clover Club 15€/ Poli Opposti 20€

Anguilla laccata allo sciroppo d'acero, finocchio e mandorla ^{4,8,12} 24€
(Tea)Quila 14€/ Long Island 15€/ Gaf President 18€

Uova pochè e cardo gobbo di Nizza Monferrato ^{3,7,9} 18€
Sheer 14€/ Galizia Provenza 14€/ Smoked Margarita next level 20€

Carciofi fritti e maionese al limone (secondo disponibilità) ^{1,3} 16€
Canarino 10€/ Galizia Provenza 14€/ Paloma 20€

