



°#SciéfADomicilio . autunno . 2020°

°all'inizio e alla fine°

°zuppa gratinata di scalogno e porro con zafferano e pepe di sichuan . gruyere aop .
crostino di pane°

°diaframma di manzo . crema parmentier di topinambur . radicchio brasato°

°pallotte cacio e ova . salsa aioli . ketchup di radicchio . salsa agropiccante di prezzemolo°

°polpette di sarde all'angostura . crema di sedano rapa, mela e cocco . cicoria saltata al
peperoncino°

°polpo . crema di pere al sauternes . caciocavallo podolico . peperone crusco°

°terrina di baccalà e prosciutto arrosto . crema di mele renette al marsala°

°taco: tortilla di mais . merluzzo impanato . salsa di aglio nero . guacamole . puntarelle e
cipollotto°

°sgombro, mandorle e nocciole . mortadella classica arrosto . crema di cipolla rossa in
agrodolce . salsa al prezzemolo°

ooo ooo ooo

°in mezzo°

°pizzoccheri della valtellina . ragù di lenticchie di castelluccio . crema di sedano .
castelmagno d'alpeggio°

°mezze maniche . ragù di carne al forno . crema di asiago°

°lasagne di pane carasau . pesto di radicchio e mandorle . crema di patate . crescita
artigianale°

°pasta mischiata e patate . ragù di galletto ruspante . crema di pecorino fiore sardo°

°pasta con le sarde°

°risotto . zucca . pannerone di lodi . peperone crusco°

A persona, in euro: 85.

ooo ooo ooo

°all'inizio e alla fine°

°creme brulée di zucca . mandorle tostate . salsa di gorgonzola stagionato al whisky°

°calamaro porchettato . crema di rapa rossa . vinaigrette al katsuobushi°

°uovo cotto a bassa temperatura . crema di topinambur . liquirizia . pane croccante al burro e camomilla°

°taco: tortilla di mais blu e peperone crusco . guancia di manzo sfilacciata . salsa tonnata al gin monkey 47°

°crocchette di manioca ripiene di roquefort . maionese alla rapa rossa e pepe di sichuan . crema di finocchio e ginepro°

°maiale al cioccolato . crema di mandorle . porro marinato e arrostito°

°crepes alla canapa e lavanda . radicchio brasato e fontina d'alpeggio . crema di topinambur°

°burger di ricciola agli agrumi . crema di lattuga . uovo marinato in salsa teriyaki°

ooo ooo ooo

°in mezzo°

°malloreddus . ragù d'anatra . robiola di capra . limone°

°risotto al nero . seppia . nduja di spilinga . robiola e zafferano°

°busiate . genovese di polpo . crema di toma d'alpeggio°

°risotto . montebore . nocciola tonda del piemonte . riduzione di nebbiolo°

°spaghettoni . ventricina del vastese . crema di zucca mantecata al pecorino fiore sardo°

°risotto . taleggio . capesante . lime°

°fregola . triglia . crema di carciofi . colatura di alici di cetara°

A persona, in euro: 95.

ooo ooo ooo

Se vuoi mixare una o più portate dei due menù, qualunque sia la combinazione, il costo a persona è 95.