

Cena dal Mosca

Tapas & Crudi

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro montato (1,4,7)	13 €
Il "Piemonte" nel piatto: (Capunet con fonduta di zola, peperone in bagna caoda, acciughe del Cantabrico con bagnetto verde, friciulin di carne e verdure e uova ripiene) (1,3,4,7,9)	22 €
Patanegra Cinco Jotas 100% Iberico (40g) con pan y tomate (1)	22 €
Mix di crudi (2,4,14) (2 gamberi blu, 1 gambero rosso, 1 scampo, 1 ostrica, 2 carpacci di pescato del giorno)	40 €
Crudo imperiale (2,4,14) (2 gamberi blu, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, 2 scampi, 2 ostriche, caviale Oscietra 10g e caviale Beluga Amur 10g, 2 carpacci di pescato del giorno)	130 €
Ostrica del giorno (14)	6 €
Caviale Voyage Oscietra 10g con burro montato e crostini (1,4,7)	28 €
Caviale Voyage Beluga Amur 10g con burro montato e crostini (1,4,7)	28 €
Caviale Voyage Beluga Amur 10g e Oscietra 10g con burro montato e crostini (1,4,7)	50 €
Selezione di formaggi big con confettura (7) (Comtè, shropshire blu, etivaz, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Bonde de Poitou, Gorgonzola Riserva Leonardi)	24 €
Selezione di formaggi small con confettura (7) (Etivaz, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola Riserva Leonardi)	12 €
Gorgonzola al cucchiaio Riserva Leonardi con Triscotti Camporelli di Novara	8 €
Cuoppo con frittura di calamari, loro ciuffi e verdure con salsa aioli (14)	18 €

Cena dal Mosca

Antipasti

Tartare di tonno rosso, salsa teriyaki e porro fritto (4,6)	22 €
Cappuccinio di seppie (seppie nostrane al nero, spuma di patate, black lime e offelle alla bottarga di nostra produzione) (1,4,14,7,3)	18 €
Il nostro vitello tonnato (3,4)	17 €
Uovo 63° con crema di topinambur, le sue chips e fonduta di Piave stagionato (3,7)	16 €

Primi Piatti

La nostra pasta e ceci (pisarei allo zafferano fatti a mano e cavolo nero) (1,7,9)	16 €
Spaghettoni con merluzzo, aglio nero, pomodorino, polvere di taggiasche e tarallo sbriciolato (1,4)	22 €
Agnolotti ripieni di carne con burro, fondo bruno e salasa al foie gras e parmigiano (1,3,7)	25 €
Risotto agli scampi, limone, zafferano e liquirizia (2,7)	26 €

Secondi Piatti

Moscampi (scampi marinati nel vino e cotti nel burro) (2,7,12)	30 €
Pescato del giorno, il suo fondo, beurre blanc allo yuzu e verdure di stagione (4,7)	30 €
Filetto di vitello, daikon, fondo bruno, nocciole e spinacini al limone (7,8)	28 €
Tarte tatin di cipolle rosse con fonduta al comte (1,7)	18 €

Dolci

Bunet piemontese rivisitato (3,7,8)	8 €
“Pannacocca”: panna cotta al latte di cocco e black lime e mandarino	8 €
Mini cannoli siciliani (1,7,8)	6 €
Panettone alla piastra con crema inglese allo strega (1,3,7,8)	7 €

Cena dal Mosca

Menù degustazione pesce

Tartare di tonno rosso, salsa teriyaki e porro fritto (4,6)

Cappuccinio di seppie (seppie nostrane al nero, spuma di patate, black lime e offelle alla bottarga di nostra produzione) (1,4,14,7,3)

Spaghettoni con merluzzo, aglio nero, pomodorino, polvere di taggiasche e tarallo sbriciolato (1,4)

Pescato del giorno, il suo fondo, beurre blanc allo yuzu e verdure di stagione (4,7)

“Pannacotta”: panna cotta al latte di cocco e black lime e mandarino

PREZZO 75,00€ BEVANDE ESCLUSE

Menù degustazione terra

Il nostro vitello tonnato (3,4)

Uovo 63° con crema di topinambur, le sue chips e fonduta di Piave stagionato (3,7)

Agnolotti ripieni di carne con burro, fondo bruno e salasa al foie gras e parmigiano (1,3,7)

Tarte tatin di cipolle rosse con fonduta al comte (1,7)

Panettone alla piastra con crema inglese allo strega (1,3,7,8)

PREZZO 65,00€ BEVANDE ESCLUSE

Il menù degustazione ha l'obbligo di esser scelto da tutti i commensali

Percorso abbinamento vini

3 Calici 25,00€

4 Calici 35,00€

5 Calici 40,00€