

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 gambero blu della Nuova Caledonia e burrata alla menta (2,7)	22 €
“Cappuccino” 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 €
Dal indiano (lenticchie speziate piccanti), panna acida e pane arabo (1,7)	15 €

Primi Piatti

Le nostre tagliatelle “Alfredo” (burro e Parmigiano) cotte in brodo dashi, con katsuobushi e tartare di tonno rosso del Mediterraneo (1,4,6,7)	26 €
Gnocchi di patate con ragù di seppie nostrane e polvere di gremolada (1,3,9,14)	22 €
Agnolotti ripieni di carne con burro, fondo bruno e salsa al foie gras e Parmigiano Reggiano 24 mesi (1,3,7)	25 €
Risotto al gorgonzola piccante, barbabietola, mele al limone e cacao amaro (7)	18 €

Secondi Piatti

Tonno rosso del Mediterraneo “alla Rossini” (pan brioche tostato, scaloppa di foie gras, tartufo nero pregiato e salsa al Moscatel de Setubal) (1,3,4,7,12)	39 €
Polpo piastrato, cime di rapa, pesto di pomodori secchi e crema di aglione (7,8,14)	24 €
Rustida piemontese, spuma di patate, gremolada e polenta fritta (7)	22 €
Tarte tatin di cipolle rosse con fonduta al Comte (1,7)	18 €

Dolci

Bunet piemontese rivisitato (3,7,8)	8 €
“Dal riso al rosa”: risolatte al gorgonzola, marroni canditi e triscotti di Novara (1,7)	9 €
Mini cannoli siciliani (1,7,8)	6 €
Zabaione caldo con offelle (1,3,7,12)	7 €

Cena dal Mosca

Menù degustazione pesce

Tartare di gambero blu della Nuova Caledonia e burrata alla menta (1,2,7)

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

Le nostre tagliatelle “Alfredo” (burro e Parmigiano) cotta in brodo dashi, con katsuobushi e tartare di tonno rosso del Mediterraneo (1,4,6,7)

Polpo piastrato, cime di rapa, pesto di pomodori secchi e crema di aglione (7,14)

Bunet piemontese rivisitato (3,7,8)

PREZZO 75,00€ BEVANDE ESCLUSE

Menù degustazione terra

Il nostro vitello tonnato (3,4)

Dal indiano (lenticchie speziate piccanti), panna acida e pane arabo (1,7)

Agnolotti ripieni di carne con burro, fondo bruno e salsa al foie gras e Parmigiano

Reggiano 24 mesi (1,3,7)

Rustida piemontese, spuma di patate, gremolada e polenta fritta (7)

“Dal riso al rosa”: risolatte al gorgonzola, marroni canditi e triscotti di Novara (1,7)

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€