

Cena

## **Il cibo, per noi.**

Il cibo per noi è ragione di vita, che va oltre il semplice mangiare: è un momento di condivisione, di tradizioni che vivono e di legami che si rafforzano.

Ogni giorno siamo alla ricerca dei migliori produttori, per migliorare insieme e portarvi solo il meglio. Siamo appassionati nel valorizzare ogni prodotto, tirandone fuori il massimo, per offrirvi piatti che raccontano storie e sapori autentici.

Siamo in continua evoluzione, e così anche le nostre proposte. Pur rimanendo fedeli a se stesse, ogni piatto si trasformerà, arricchendosi e adattandosi con il tempo, diventando sempre più parte di noi.

Vi invitiamo a sedervi, lasciarvi coinvolgere, gustare il momento e regalarvi del tempo.

**al centro *Tavola*  
da condividere:**

***Pan brioche artigianale***

burro montato e alici del Cantabrico

8

***Baccalà mantecato***

lingotto di polenta e olio al finocchietto

*(il pescato di Matteo Tessarin)*

7

***Uovo poché***

verdure di stagione e fonduta di Toma

*(az. agricola Varesio e az. agricola Cascina Roseleto)*

10

***Primosale alla piastra***

radicchio, pere e miele

*(az. agricola Cascina Roseleto e da Carmelo)*

10

***Battuta al coltello di Fassona Piemontese***

cipollotto e salsa olandese

10

***Cavolo cappuccio al forno***

salsa alle acciughe e nocciole tostate

8

## le nostre *Vivande*

***Spaghetti Monograno Felicetti***, ragù di porcini e prezzemolo

18

***Plin di coniglio e patate***, maggiorana e olive

(farina di popolazione evolutiva di Valdibella e nova dell'az. agricola Varesio)

18

***Sovracoscia pollo alla piastra***

porri, miso e roselmagno

(Az. agricola Varesio e az. agricola Cascina Roseleto)

24

***Zucca arrosto***, crema di mandorle e erbe aromatiche

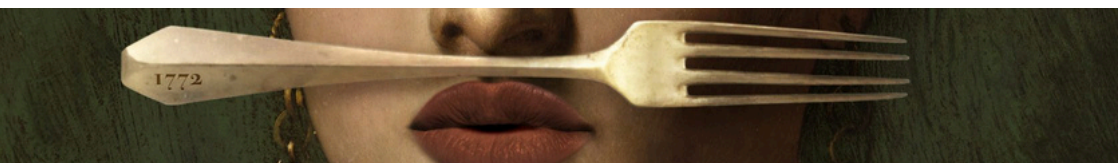
(da Carmelo e Incuso)

20

***Sgombro ripieno***, bieta, limone e beurre blanc

(il pescato di Matteo Tessarin)

26



English

**in the middle *Table***

**to share:**

***Homemade pan brioche***

whipped butter and Cantabrian anchovies

8

***Poached egg***

seasonal vegetables and Toma cheese fondue

(*az. agricola Varesio e az. agricola Cascina Roseleto*)

10

***Grilled primosale***

radicchio, pears and honey

(*az. agricola Cascina Roseleto e da Carmelo*)

10

***Baccalà mantecato***

polenta loaf with fennel oil

(*il pescato di Matteo Tessarin*)

7

***Knife-tartare of Fassona Piemontese***

spring onion & holland sauce

10

***Baked cabbage***

with anchovy sauce and toasted hazelnuts

8

## ***Holy food***

***Felicetti Monograno spaghetti***, porcini mushroom and parsley  
ragù  
18

***Rabbit and potato plin***, marjoram and olives  
(flour from Valdibella's evolutionary population and eggs from the Varesio farm)  
18

***Grilled chicken thigh***, leek with miso and roselmagno  
(Varesio farm and Cascina Roseleto farm)  
24

***Stuffed mackerel***, Swiss chard, lemon and beurre blanc  
(caught by Matteo Tessarin)  
26

***Roasted pumpkin***, almond cream and aromatic herbs  
(da Carmelo and Incuso)  
20

## Chi rende possibile l'Opera:

Il latte e i formaggi di ***Claudia e Carlo***,

Cascina Roseleto (Villastellone, Piemonte)

L'olio evo di ***Tommaso***,

Azienda Tommaso Masciantonio (Chieti, Abruzzo)

Le mandorle e le farine della ***cooperativa Valdibella***

(Palermo, Sicilia)

Varava Fratelli di Carne (Altamura, Puglia)

Il maiale e i salumi di ***Luiset***

(Ferrere, Piemonte)

La frutta e la verdura di ***Carmelo***

(Porta palazzo, Piemonte)

Il pescato di ***Matteo***,

Il Punto Ittico (Venaria Reale, Piemonte)

Le olive di ***Pasquale***,

Incuso (Nocellara del Belice, Sicilia)

Le erbe selvatiche di ***Patrizia***,

Il Giardino dell'Assunta (Perlo, Piemonte)

Le uova e i volatili di ***Alessandro***,

Azienda Alessandro Varesio (Albarengo, Piemonte)