

Menù del 4Ciance

Amuse-bouche

Uovo pochè "Azienda agricola Mana",
crema sedano rapa, fondo vegetale e fonduta di erborinato

Poached egg, celeriac cream, vegetable stock and blue cheese fondue
Œuf poché, crème de céleri-rave, fond de légumes et fondue au fromage bleu

Gnocchi di patate su crema di zucca,
porri, funghi cardoncelli e tartufo nero

Potato gnocchi on a pumpkin purée,
leeks, cardoncelli mushrooms, and black truffle
Gnocchi de pommes de terre sur une crème de potiron,
poireaux, champignons cardoncelli et truffe noire

Sweet time

Il prezzo del menù è di 35 € a persona coperto e bevande escluse
€ 35 per person cover charge and drinks not included
35 € par personne couverture et boissons non comprises

Il menù degustazione è concepito come un percorso gastronomico fisso.
Per qualsiasi preferenza o esigenza differente sono disponibili i nostri piatti alla carta.

Menù della Castagna

Amuse-bouche

Terrina di faraona con castagne, panbrioches e composta di fichi

Guinea fowl terrine with chestnuts, panbrioche and fig compote

Terrine de pintade aux châtaignes, pains briochés et compote de figues

Barbajuan di zucca delica, castagne e fonduta di erborinato

Barbajuan stuffed with delica pumpkin, chestnuts and blue cheese fondue

Barbajuan à la courge delica, châtaignes et fondue au fromage bleu

Riso Carnaroli "Acquerello" al Castelmagno,
castagne e fondo bruno al miele di castagno

Risotto with Castelmagno cheese, chestnuts and brown stock and chestnut honey

Risotto au Castelmagno, châtaignes et fond brun au miel de châtaignier

Guancia di vitello, castagne e cremoso di patate

Veal cheek, chestnuts and creamy potatoes

Joue de veau, châtaignes et crème de pommes de terre

Sweet time

Il prezzo del menù è di 50 € a persona coperto e bevande escluse

50 € per person cover charge and drinks not included

50 € par personne couverture et boissons non comprises

Il menù degustazione è concepito come un percorso gastronomico fisso.

Per qualsiasi preferenza o esigenza differente sono disponibili i nostri piatti alla carta.

Piatti alla carta :

Vitello tonnato Veal with tuna sauce Veau à la sauce au thon	17 €
Carne cruda "Macelleria d' Ale" e leggera Bagna Cauda Raw meat and bagna cauda Viande crue et bagna cauda	17 €
Terrina di faraona con castagne, panbrioches e composta di fichi Guinea fowl terrine with chestnuts, panbrioche and fig compote Terrine de pintade aux châtaignes, pains briochés et compote de figues	17 €
Uovo pochè, crema sedano rapa, fondo vegetale e fonduta di erborinato Poached egg, celeriac cream, vegetable stock and blue cheese fondue Œuf poché, crème de céleri-rave, fond de légumes et fondue au fromage bleu	14 €
Polpo, topinambour e fonduta di provola affumicata Octopus, Jerusalem artichokes and smoked provola fondue Poulpe, topinambours et fondue à la provola fumée	17 €
Riso Carnaroli "Acquerello" al Castelmagno, castagne e fondo bruno al miele di castagno Risotto with Castelmagno cheese, chestnuts and brown stock and chestnut honey Risotto au Castelmagno, châtaignes et fond brun au miel de châtaignier	17 €
Gnocchi di patate su crema di zucca, porri, funghi cardoncelli e tartufo nero Potato gnocchi on a pumpkin purée, leeks, cardoncelli mushrooms, and black truffle Gnocchi de pommes de terre sur une crème de potiron, poireaux, champignons cardoncelli et truffe noire	15 €
Tubetti "Benedetto Cavalieri" broccoli romaneschi, triglie e salsa bagna cauda Tubetti pasta with Romanesco broccoli, mussels and bagna cauda sauce Tubetti aux broccoli romaneschi, rougets et sauce bagna cauda	17 €
Guancia di vitello, castagne e cremoso di patate Veal cheek, chestnuts and creamy potatoes Joue de veau, châtaignes et crème de pommes de terre	22 €
Baccalà con ceci Cod fish with chickpeas Morue et pois chiches	22 €
Rolata di coniglio, salsa alla cacciatora e patate Rabbit Roll, cacciatora Sauce and potatoes Roulé de lapin, sauce à la cacciatora et pommes de terre	22 €
La nostra selezione di formaggi locali miele, composta di fichi e pan brioche Our selection of local cheeses, honey, fig compote and brioche Notre sélection de fromages locaux, miel, compote de figues et painbrioches	15 €
Sweet time	10 €
Chicco di caffè: il nostro tiramisù A Coffee Bean: Our Tiramisu Une pincée de café : notre tiramisu	9 €
Gelato o sorbetto - ice cream or sorbet glace ou sorbet	5 €