



## Tasting menu

### Warm scallop

pear, ginger and extra virgin sauce, vanilla beans, bloody mary and crusty bread

Gran Cuvee Brut Travaglino

### Smoked shrimp ravioli

mozzarella cream, peas, sage and chamomile powder

Friulano Exordium '12 Il Carpino

### Duck foie gras terrine

jam of oranges-onions-cinnamon, pan brioches

Sauternes '01 Ch. Lahonade-Peyraguey

### Loin of lamb

raw tomatoes, mashed potatoes with butter, sour cherry sauce, pepper powder

Gattinara .12 M. Franchino

### The chocolate sphere

raspberries and hot chocolate

the full menu

€. 73

tasting of four wines €. 25

or

a choice of two dishes and dessert

€. 49

tasting of two wines €. 16

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04  
Siamo a Vostra disposizione per qualsiasi chiarimento