“...e gli amorosi studi di generazioni di osti”

“ Frattanto tutti han finito di mangiare...”

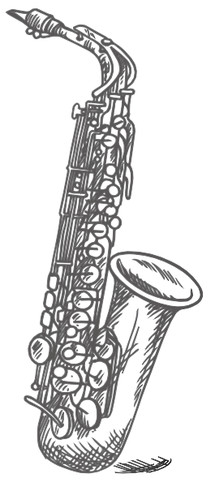
IL MENÙ

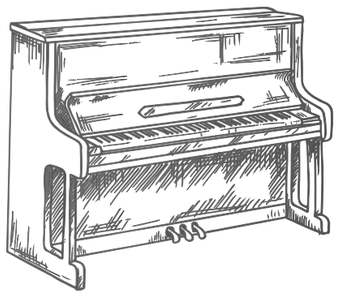
** Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti a processo di abbattimento.*
Il personale di sala è a disposizione per fornire informazioni su ingredienti ed allergeni.

DEGUSTAZIONE

“ALLEGRO ANDANTE”

“ ***Percorso gastronomico a mano libera, in sette servizi, per conoscere al meglio la cucina di Gianni Spegis e della sua Band, scoprendo lo stile culinario del Ristorante San Genesio.*** ”





Degustazione pensata
per tutto il tavolo,
a € 80,00 per persona,
escluse bevande.

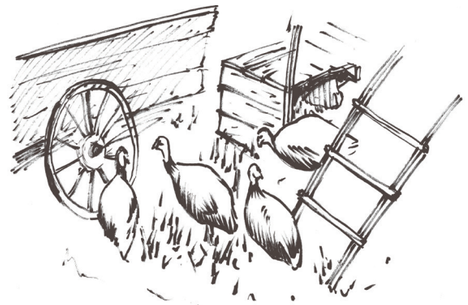
SECONDI

“ED ECCO, SUBITO DOPO”

—

“ ...ore che passano e tu non te ne accorgi, finchè non viene il tramonto a dirti che la città ti aspetta. ”

—



Il Vitello

Sottofiletto in crosta di Rubatà, patate fermentate fritte, maionese alla Paprika affumicata ed erbe di campo.

—

“La nobiltà avvolta nel suo mantello”

28,00 €

La Zucca

Arrostita, cremosa e croccante.
Blu di Lanzo, aglio nero e Miso dei suoi semi.

—

“Come rendere Gourmet un prodotto poco considerato”

24,00 €

Il Maialino

Da latte di Segovia in porchetta, ripieno delle sue carni al profumo di rosmarino. *
Cavolfiori arrostiti e salsa al Tamarindo.

—

“Vorremmo tanto imparare dai Sardi, per ora studiamo”

24,00 €

Il Daino

Carrè scalzato in cottura “al rosa” e marinato nel Koji al ginepro. *
Porro alla piastra, Crudité di barbabietola rossa e salsa ai Cranberries.

—

“Rosso Fuoco, un Thanksgiving in versione Piemontese”

30,00 €

La Finanziera

Filoni, creste di gallo e Lacet al Marsala.*
Cipolline borretane, Cetriolini e Porcini sott’aceto, Semolino dolce.

—

“Antiche ricette, per moderni palati”

24,00 €

Il Tonno Rosso

CrudoCotto. *
Ventresca con Miso alle Nocciole IGP Piemonte.
Filetto al Rosa con finocchi fermentati e Shiso.

—

“Di pesca d’altura, una delicatezza impagabile”

30,00 €

“...ore che passano e tu non te ne accorgi, finché non viene il tramonto a dirti che la città ti aspetta.”

ANTIPASTI

“C’È UN PO’ DI TUTTO”

La Cipolla

Bionda di Andezeno cotta nel sale alla cenere e caramellata. * Ripiena di fonduta di Toma d’Alpeggio del Gran Paradiso e Tartufo Nero.

“Presidio collinare, arricchito d’oro nero”

20,00 €

Il Calamaro

Ripieno di Riso Venere al cipollotto, Brunoise di verdure, salsa ai ricci di mare, chips di carote e Passatina di Patate Rosse. *

“Non si farciscono solo i peperoni, qui da noi!”

24,00 €

L’Anguilla

In doppia cottura. Alla brace di alloro e a bassa temperatura. *
Sautèe di Pak Choy, Mostarda di Cremona e cialda di Riso Carnaroli “Tenuta San Raffaele”

“Amici del Po. Segunedolo dall’alto. Dalla sorgente alla foce”

24,00 €

Gambero & Scampo

In tartare all’olio EVO “Frantoio Gonnelli”. *
Salsa al Mango, Burrata, alga nori e Bisque allo zenzero.

“Creature del Mare, Qualità sopraffine, Gusti che vengono da lontano”

24,00 €

Il Fassone

Tartare battuta al coltello.
Carciofi violetti di Albenga alla Giudea con tuorlo d’uovo, capperi e olive taggiasche.

“Mixando colori, gusti e tradizioni”

24,00 €

La Lingua

Prezzemolo Coriandolo Tomatillo Lime.
In Bao al vapore , con cavolo rosso fermentato e Coleshaw. *

“Come una salsa verde della Tradizione, ma in veste Messicana”

20,00 €

“ ...una brezza fresca
e lieve ti avvolge
e ti lascia dimenticare
che giù, nella città,
fa caldo.

Pace ed allegria
ti scivolano nel cuore.”

PRIMI

“SBUCANO DALLA CUCINA”

Il Riso(’tto)

Carnaroli “Zaccaria” di Baraggia con Capesante scottate, Mandorle di Noto, Bergamotto e Wasabi. *

“Cambiando visuale, tra le province di Vercelli e Biella”

24,00 €

Gli Agnolotti

Ai tre arrosti, burro nocciola e ragout di salsiccia “Salumificio Tabacchetti” di Moncalvo. *

“Come la nonna, ricordando vecchie spianatoie casalinghe”

18,00 €

La Lasagnetta

Di pasta fresca con mazzancolle di Mazara del Vallo e pancetta, salsa di soia agli agrumi, olio al sesamo e germogli di piselli. *

“Un ripieno che classico non è, ma che buono sarà!”

24,00 €

Il Consommè

Di verdure del nostro orto con gnocchetti di broccolo, sedano rapa e carota. * Croccante di topinambour e Kimchi di Cavolo Rosso.

“Chi l’ha detto che le verdure non san di niente?”

18,00 €

I Tortellini

Ripieni di Mortadella, Prosciutto Crudo e Carrè di Maiale. *
Crema di Parmigiano Reggiano 36 Mesi e aglio orsino.

“Sulla Via Emilia, non puoi sbagliarti”

18,00 €

L’Orzo

Mantecato alla Crema di Peperone Crusco, cime di rapa e Acciughe del Mar Cantabrico.

“Un tocco Lucano, per un Falso Risotto”

24,00 €