

---

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

---

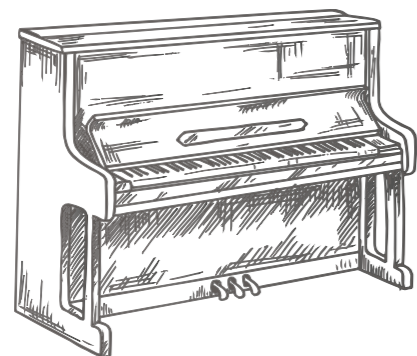
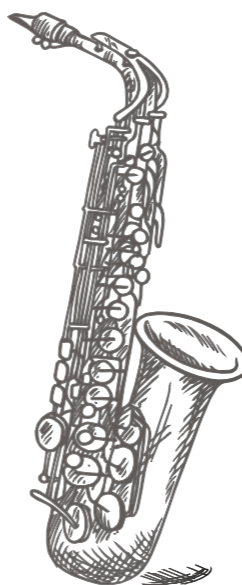
“Frattanto tutti  
han finito  
di mangiare...”

IL MENÙ

# 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. ”**

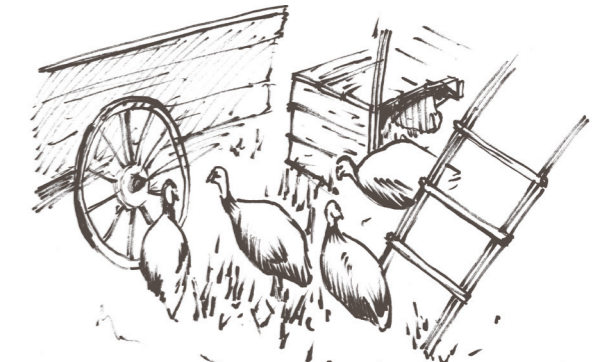


Degustazione pensata  
per tutto il tavolo,  
a € 80,00 per persona,  
escluse bevande.

# 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 Rubata', maionese al Curry verde, patate fermentate e misticanza di Primavera.

—  
*“La nobiltà avvolta nel suo mantello”*

28,00 €

## I Carciofi

Cre mosi e fritti in pastella di birra “Birrificio TUM”, aglio nero fermentato, Pecorino di Pienza e olio al profumo di menta selvatica. \*

—  
*“Un Principe con le spine, ma dal cuore tenerissimo”*

24,00 €

## Papaveri e Papere

Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura e aromatizzata al Calamansi. \*  
Sautée di papaveri e soia, salsa alle Cinque Spezie.

—  
*“Nilla Pizzi ci “ispira”... noi lo cantiamo golosamente”*

28,00 €

## L'Agnello

Carrè scalzato in cottura “al rosa” e marinato nel Koji al ginepro. Porro alla piastra e purée di carote alla curcuma.

—  
*“Di gusti decisi, delicatamente.... Abbiamo “perso un amico” ma abbiamo trovato un tesoro”*

28,00 €



## Il Foie Gras

Scaloppa “Giacchino Palestro” in casseruola, indivia belga caramellata. Sidro di Mele e Cotognata, Pan Brioche al burro d'alpeggio del Gran Paradiso. \*

—  
*“Alla Corte dell'Oca. Siamo andati sino a Mortara per un Gioiello Italiano”*

30,00 €

## La Pescatrice

In doppia cottura. Pak Choy croccanti, salsa Chimichurri e cialda di riso al nero di seppia. \*

—  
*“Lo prepariamo davanti a voi, non prima di averlo trattato a dovere”*

30,00 €

# ANTIPASTI

“C’È UN PO’ DI TUTTO”

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

## Il Caponet

Foglia di Cavolo Verza ripiena di Ratatouille di verdure del nostro orto. Cremoso alla barbabietola e fonduta di Toma della Valchiusella. \*

—  
*“Scigno di sapori e colori delle nostre colline, di marcata tradizione”*

20,00 €

## Le Capesante

Scottate in padella con il loro corallo, salsa alle mardorle di Noto, olio all’aglio orsino e nasturzio. \*

—  
*“Un guscio prezioso, prodotti d’Oltreoceano, ma con un twist mediterraneo”*

24,00 €



## Il Fassone

In Tartare battuta al coltello con olio EVO “Frantoi Gonnelli” sale Maldon e Senape di Digione. Sedano fermentato, nervetti fritti e gelatina di Miso di pane.

—  
*“Non manca mai nelle nostre tavole. Ci piace trovar sempre un nuovo abbinamento”*

20,00 €

## Le Cervella

Dorate con i loro intingoli, mostarda di Cremona e maionese di differenti sapori \*

—  
*“Una puccia golosa, per creare il proprio mosaico di gusti”*

20,00 €

## Le Lumache

Di Cherasco alla Parigina con cipollotto brasato, N’duja, cerfoglio ed erbette. \*

—  
*“Un lento girovagare tra le pianure langarole, dovunque vai una leccornia.... Con un tocco piccante”*

20,00 €

## Le Acciughe

Di Sicilia al Verde, come da tradizione “della Piera”. Del Cantabrico al naturale. Tacos di mais Ottofile e Burro al Pil Pil.

—  
*“Un confronto di qualità. Con uno sguardo verso le nostre origini”*

24,00 €

**“...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”



### Gli Agnolotti

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

—  
“Come la nonna,  
ricordando vecchie  
spianatoie casalinghe”

18,00 €

### I Paccheri

Di Gragnano “Pastificio Gentile” con gamberi viola di Sanremo in Bisque ed in tartare, olive taggiasche, pomodoro confit e prezzemolo. \*

—  
“Aspettando il bel tempo,  
proiettati sul bagnasciuga,  
con i profumi di Riviera  
intorno a noi”

24,00 €

### La Tofeja

Di Terracotta con Fagioli di Saluggia, Diavoli, Borlotti, Cannellini, Neri, Dell’occhio. Salvia e Merluzzo nero glassato al miele. \*

—  
“Pout pourri di varietà. Il  
Carnevale non finisce  
mai!”

20,00 €

### I Ravioli

Ripieni alla Cacio e Pepe con Testun di Capra affinato nel fieno, Pimienta di Jamaica e crema di cime di rapa. \*

—  
“Rivisitiamo un classico  
romano. La Sora Lella ci  
perdonerà”

18,00 €



### Le Tagliatelle

Di pasta fresca aromatizzata alla Paprika, ragout di fegatini di pollo sfumati all’Erbaluce di Caluso Passito e pimpinella. \*

—  
“Da quinto...posto, lo  
passiamo a primo piatto”

18,00 €

### Il Riso(tto)

Carnaroli di Baraggia “Tenuta Zaccaria” con viole, primule e girasoli. Wasabi e scalogno agrodolce caramellato.

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

18,00 €

