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

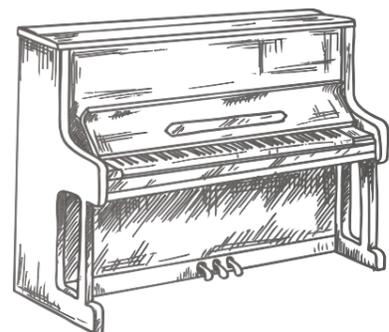
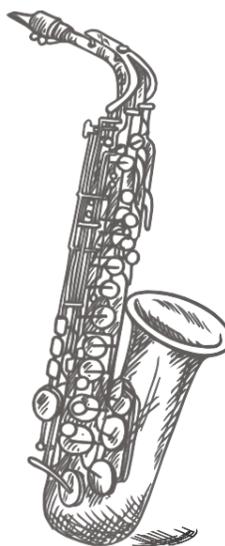
“Frattanto tutti
han finito
di mangiare...”

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
Rubatà, maionese
al dragoncello, patate
fermentate e misticanza
di Primavera.

—
*“La nobiltà avvolta
nel suo mantello”*

28,00 €

Gli Asparagi

Fritti in pastella di
Birra "Birrificio T.U.M."
Ricostituiti al Bitto D.O.P.
Saltati al burro nocciola
con gelèe di asparago
bianco.*

—
*“Un grande amore per
questo prodotto,
collaborando con Gennari
e Gennarini della Provincia”*

24,00 €

L'Anatra

Coscia cotta a bassa
temperatura e
aromatizzata al
Calamansi.*
Sautèe di spinaci novelli
e soia, salsa alle
Cinque Spezie.

—
*“Profumi d'Oriente,
non c'entra la Pechinese,
ma la sentiam vicina”*

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,
Salsa al tamarindo,
composta di fichi e 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.”

I Piselli

Gateaux di piselli
e ceci
con cipollotto
del nostro orto.
Profumo di camomilla e
cialda di patate ratte.*

*"Generosi,
da Casalborgone
un fiore all'occhiello"*

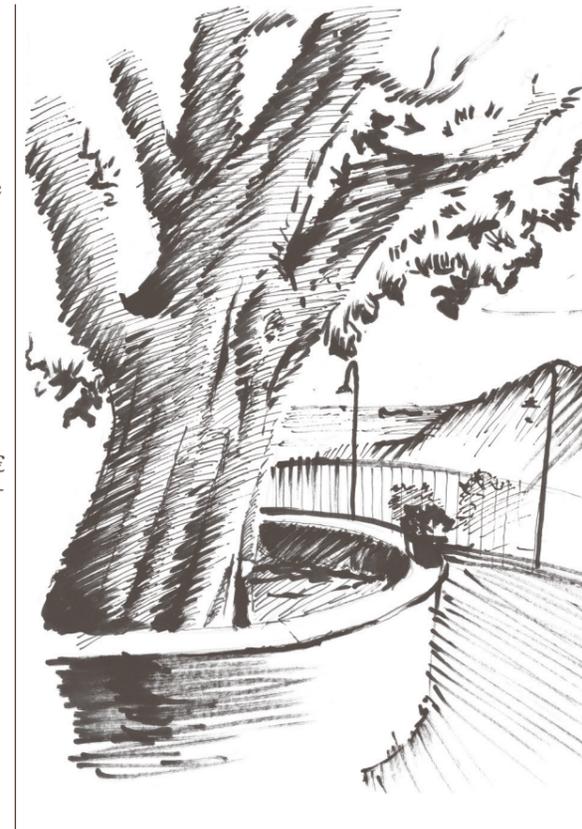
20,00 €

Le Capesante

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

*"Un guscio prezioso,
prodotti d'Oltreoceano,
ma con un twist
mediterraneo"*

24,00 €



La Ricciola

In Ceviche.*
Rapanelli, cipolla rossa
di Tropea, Leche de Tigre
e platano croccante.

*"Come belve,
ma non in gabbia.
Liberi di creare"*

24,00 €

Il Merluzzo Nero

Affumicato ed arrostito
sulla brace con crema di
pane.*
Capperi, limone, salvia e
cerfoglio.

*"Un gran pescatore
che si è messo a portarci
prelibatezze..."*

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.

*"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 €

PRIMI

“SBUCANO DALLA CUCINA”

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

Pace ed allegria
ti scivolano nel cuore.”

	<p>Gli Agnolotti Ai tre arrosti, burro nocciola e ragout di salsiccia "Salumificio Tabacchetti" di Moncalvo.*</p> <p>—</p> <p><i>"Come la nonna, ricordando vecchie spianatoie casalinghe"</i></p> <p>18,00 €</p>	<p>La Crema Di ortiche con bottoni di ricotta ed asparagi.* Asparago bianco fermentato, barba di frate e luvertin.</p> <p>—</p> <p><i>" Non fan grattare, fan godere!"</i></p> <p>18,00 €</p>	
<p>Il Riso('tto) Carnaroli di Baraggia "Tenuta Zaccaria" mantecato al limone salato, faraona arrostita, brodo di Dashi e Katsuobushi.*</p> <p>—</p> <p><i>"Cambiando visuale, tra le province di Vercelli e Biella"</i></p> <p>18,00 €</p>	<p>I Paccheri Di Gragnano "Pastificio Gentile" con gamberi rossi di Mazara del Vallo in Bisque ed in tartare, olive taggiasche, pomodori confit e prezzemolo.*</p> <p>—</p> <p><i>"Aspettando il bel tempo, proiettati sul bagnasciuga, con i profumi di Riviera intorno a noi"</i></p> <p>24,00 €</p>	<p>I Ravioli Ripieni alla Cacio e Pepe con Testun di Pecora affinato nel fieno, Pimientto di Jamaica e fave spadellate.*</p> <p>—</p> <p><i>"Rivisitiamo un classico romano. La Sora Lella ci perdonerà"</i></p> <p>18,00 €</p>	
			<p>I Tagliolini Di pasta fresca aromatizzata alla Paprika, ragout di fegatini di pollo sfumati all'Erbaluce di Caluso Passito e peperone crusco.</p> <p>—</p> <p><i>"Da quinto..posto, lo passiamo a primo piatto"</i></p> <p>18,00 €</p>