

---

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

---

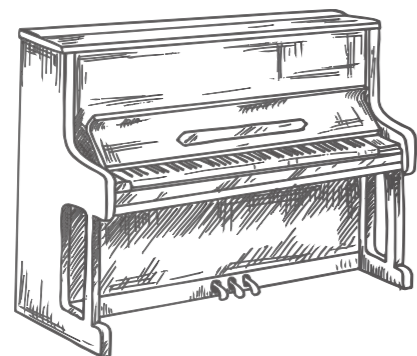
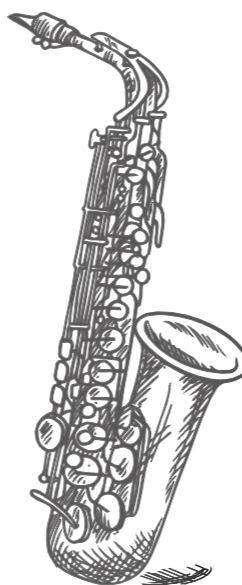
*“Frattanto tutti  
han finito  
di mangiare...”*

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. ”**

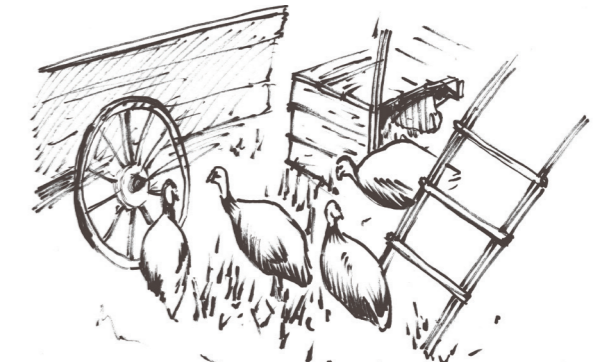


Degustazione pensata  
per tutto il tavolo,  
a € 80,00 per persona,  
escluse bevande.

# 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 Maialino

Da latte di Segovia, con  
la sua pelle croccante,  
Kimchi di Pak Choy,  
carote e rapanelli, salsa  
al tamarindo \*

—  
“Orient Express, in  
viaggio sul treno dei  
sapori”

24,00 €

## Il Vitello

Sottofiletto in crosta di  
Rubatà, patate  
fermentate fritte,  
maionese al Miso ed erbe  
di campo.

—  
“La nobiltà avvolta nel  
suo mantello”

24,00 €

## Il Pescato

Marinato e scottato sulla  
pietra di Luserna, Tacos  
ai fagioli Hazuki e  
finocchi fermentati. \*

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

28,00 €

## La Coda

Come una vaccinara, con  
sedano bianco pomodoro  
cacao uva sultanina  
pinoli, purea di sedano  
rapa. \*

—  
“Dalla nonna abbiamo  
imparato, e a Cervere  
abbiamo studiato”

24,00 €



## Gli Asparagi

Fritti in pastella di Birra  
“Birrificio Tum”.  
Ricostruiti al Comtè  
A.O.C. .  
Spadellati al burro  
nocciola con gelèe  
asparago bianco. \*

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

24,00 €

## Il Piccione

In doppia cottura.  
Coscia in crosta di  
amaranto e petto al rosa,  
frollato nel Koji. \* Salsa  
al tartufo nero e  
spugnole ripiene.

—  
“Declinazioni del rosso,  
tanta tecnica, tanta  
materia”

28,00 €

# ANTIPASTI

“C’È UN PO’ DI TUTTO”

## La Barbabietola

In tartare agrodolce ed affumicata, maionese all’aneto, caviale di tartufo nero e grano saraceno.

—  
“Sembra un Fassone, non lo è, vegetale al 100%”

20,00 €

## La Seppia

Battuta al coltello con piselli “Generosi” di Casalborgone, fiori di borragine e Calamansi. Maionese al suo nero e polvere di pomodoro \*

—  
“Nero come la pece...allo stesso tempo sfavillante di colori mediterranei”

24,00 €



## Il Vitello Tonnato

Come da tradizione con Bonito del Norte sott’olio e Katsuoobushi, sugo d’arrosto e misticanza del nostro orto.

—  
“Senza spaventarvi, tonni volanti che rimangono terra terra”

20,00 €

## La Quaglia

In crosta di pasta brisèe e ripiena. Curry verde e chutney di bergamotto con arancia e limone.

—  
“Di sentori indiani, di profumi arabeggianti e mediterranei. Vi faremo volare!”

20,00 €

## Le Cervella

Dorate con i suoi 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 all’aglio orsino e cipollotto, crema di patate ratte e zenzero.

—  
“Piano piano, siam passati da Maurilio. Alcune ne abbiamo rubate!”

20,00 €




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

**“...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”

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | <b>I Bottoni</b><br>Ripieni di Pecorino di Pienza, pepe nero di Jamaica, fave novelle ed erba cipollina. *<br>—<br><i>“Come una cacio e pepe, sfumature del nostro orticello”</i><br>18,00 €  | <b>Gli Agnolotti</b><br>Ai tre arrosti, burro nocciola e ragout di salsiccia “Salumificio Tabacchetti” di Moncalvo. *<br>—<br><i>“Come la nonna, ricordando vecchie spianatoie casalinghe”</i><br>18,00 € |   |
| <b>Il Riso(*tto)</b><br>Carnaroli di Baraggia “Tenuta Zaccaria” mantecato alle ortiche, asparagina e Luvertin aromatizzato al Wasabi.<br>—<br><i>“Cambiando visuale, tra le province di Vercelli e Biella”</i><br>18,00 € | <b>I Tagliolini</b><br>Fatti in casa con ragout di coniglio grigio di Carmagnola, olive taggiasche, erbe di provenza e peperone crusco. *<br>—<br><i>“Come sempre vogliamo proporci. Riscoprendo e Valorizzando angoli d'Italia”</i><br>18,00 € | <b>Gli Spaghetti</b><br>Di Gragnano “Pastificio Gentile” con cime di rapa, bottarga di muggine e N’duja.<br>—<br><i>“Sud!Sud!Sud! Non è un vino, è un gran piatto!”</i><br>20,00 €                        | <b>La Zuppa di Pesce</b><br>Limone di mare, Scigno di Venere e cannolicchio. *<br>Rana pescatrice e gallinella. *<br>Olive del giardino, zafferano di Castagneto Po e pomodoro essiccato.<br>—<br><i>“Conchiglie poco conosciute, quello che il pescatore trova, quello che il mare ci dona”</i><br>24,00 € |
|   |    |   |   |