

Cena dal Mosca

Tapas & Crudi

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro montato (1,4,7)	13 €
Acciughe del Cantabrico Riserva 24 mesi con crostini e burro montato (1,4,7)	18 €
Il "Piemonte" nel piatto: (pollo in carpione, peperone in bagna caoda, acciughe del Cantabrico con bagnetto verde, friciulin di carne e verdure e uova ripiene) (1,3,4,7,9)	22 €
Patanegra Cinco Jotas 100% Iberico (40g) con pan y tomate (1)	22 €
Mix di crudi (2,4,14) (2 gamberi blu, 1 gambero rosso, 1 scampo, 1 ostrica, 2 carpacci di pescato del giorno)	40 €
Cuore di salmone Codanera con petalo di cipolla rossa marinata, crème fraiche e pane integrale con semi (a parte) (1,4,7,11)	25 €
Ostrica del giorno (14)	6 €
Selezione di formaggi big con confettura (7) (Comtè, shropshire blu, etivaz, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Bonde de Poitou, Gorgonzola Riserva Leonardi)	24 €
Selezione di formaggi small con confettura (7) (Etivaz, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola Riserva Leonardi)	12 €
Gorgonzola al cucchiaio Riserva Leonardi con Triscotti Camporelli di Novara	8 €
Cuoppo con frittura di calamari, loro ciuffi e verdure con salsa aioli (14)	18 €

Cena dal Mosca

Antipasti

Tartare di capasanta e ravanello, latte di cocco e germogli (14)	22 €
Bao allo zafferano, gambero blu, tabasco, mayo al bagnetto e cipolla rossa (1,2,3)	18 €
Il nostro vitello tonnato (3,4)	17 €
Uovo 63°, asparagi e spuma al Parmigiano Reggiano (3,7)	16 €

Primi Piatti

Le nostre tagliatelle “Alfredo” (burro e Parmigiano) cotte in brodo dashi, con katsuobushi e tartare di tonno rosso del Mediterraneo (1,4,6,7)	26 €
Paccheri con pescato del giorno e polvere di gremolada (1,4,9)	22 €
Cappelletti ripieni di cacio e pepe con carciofi e polvere di erbe aromatiche (1,3,7)	19 €
Risotto al Castelmagno, salsiccia di Bra, nocciola e fondo bruno (7,8)	23 €

Secondi Piatti

Pescato del giorno, il suo fondo, beurre blanc allo yuzu e verdure di stagione (4,7)	30 €
Polpo piastrato, cime di rapa, pesto di pomodori secchi e crema di aglione (7,8,14)	24 €
Coniglio arrotolato, il suo fondo, crema di piselli e pak choi (7)	25 €
Tarte tatin di cipolle rosse con fonduta al Gorgonzola Riserva Leonardi (1,7)	18 €

Dolci

Bunet piemontese con gelato alla crema (3,7,8)	9 €
Colomba Meneghina (sfumata al Grand Marnier e crema all'arancia) (1,3,7,8)	9 €
Mini cannoli siciliani (1,7,8)	6 €
Sacher 2.0 (1,3)	9 €

Cena dal Mosca

Menù degustazione pesce

Tartare di capasanta e ravanello, latte di cocco e germogli (14)

Bao allo zafferano, gambero blu, tabasco, mayo al bagnetto e cipolla rossa (1,2,3)

Le nostre tagliatelle “Alfredo” (burro e Parmigiano) cotta in brodo dashi, con katsuobushi e tartare di tonno rosso del Mediterraneo (1,4,6,7)

Polpo piastrato, cime di rapa, pesto di pomodori secchi e crema di aglione (7,14)

Bunet piemontese con gelato alla crema (3,7,8)

PREZZO 75,00€ BEVANDE ESCLUSE

Menù degustazione terra

Il nostro vitello tonnato (3,4)

Uovo 63°, asparagi e spuma al Parmigiano Reggiano (3,7)

Risotto al Castelmagno, salsiccia di Bra, nocciola e fondo bruno (7,8)

Tarte tatin di cipolle rosse con fonduta al Gorgonzola Riserva Leonardi (1,7)

Colomba Meneghina (sfumata al Grand Marnier e crema all’arancia) (1,3,7,8)

PREZZO 65,00€ BEVANDE ESCLUSE

Il menù degustazione ha l’obbligo di esser scelto da tutti i commensali

Percorso abbinamento vini

3 Calici 25,00€

4 Calici 35,00€

5 Calici 40,00€