

Cena dal Mosca

Antipasti e sfiziosità di mare

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro montato (1,4,7)	13 €
Mix di crudi (2,4,14) (2 gamberi blu, 1 gambero rosso, 1 scampo, 1 ostrica, 1 carpaccio e 1 tartare di pescato del giorno)	45 €
Componi il tuo crudo:	
- Gambero Rosso di Mazara del Vallo (2)	10€
- Gambero Blu della Nuova Caledonia (2)	8€
- Scampo Irlanda Porcupine (2)	8€
- Ostrica del giorno (14)	6€
- Sashimi di pescato del giorno 40g (4)	8€
Tartare di pescato del giorno, spuma al basilico, pomodorini, lampascioni, capperi e peperoncino (4,7)	26 €
Cuoppo con frittura di calamari, loro ciuffi e verdure con salsa aioli (14)	19 €
Crocchette di baccalà come takoyaki (1,3,4,6,7,14)	18 €

Antipasti e sfiziosità di terra

Il nostro vitello tonnato (3,4)	18 €
Patanegra Cinco Jotas 100% Iberico (40g) con pan y tomate (1)	22 €
Il “Piemonte” nel piatto: (Vitello tonnato, acciughe con bagnetto verde, insalata russa, friciulin di carne e verdure e uova ripiene) (1,3,4,7,9)	23 €
Carpaccio di Wagyu giapponese A4, mayo al wasabi e gel di ponzu (3,4,6)	28 €
Gorgonzola al cucchiaino Riserva Leonardi con Triscotti di Novara (1)	10 €
Selezione di formaggi small con confettura (7) (Comtè, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola Riserva Leonardi)	15 €
Selezione di formaggi big con confettura (7) (Comtè, shropshire blu, etivaz, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola Riserva Leonardi)	24 €

Coperto 2,00€

Cena dal Mosca

Primi piatti

Risotto “Carmagnola” (mantecato ai peperoni, ragù di coniglio e bagna caoda)	24 €
<i>(4,7,9)</i>	
Mezzi paccheri allo Scarpariello con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse	19 €
<i>mesi (1,7)</i>	
Maltagliati in crema di patate e friggittelli, cozze, pomodori secchi e cipolla	22 €
<i>(1,14)</i>	
Spaghetti freddi al beurre blanc al caviale Oscietra 10g e gamberi rosa	36 €
<i>(1,2,4,7)</i>	

Secondi piatti

Pescato del giorno, verdura di stagione e maionese all’aneto	30 €
<i>(3,4,7)</i>	
Parmigiana di zucchini tra Genova e Nerano	18 €
<i>(3,7,8)</i>	
Pancia di maialino da latte, chutney di mango e ananas, salsa al curry	24 €
Filetto di Manzo di razza Piemontese, il suo fondo, misticanza e nocciole	40 €
<i>(8)</i>	

Dolci

Mousse al cioccolato bianco, sedano, mela verde, lime e meringa	10 €
<i>(3,7,9)</i>	
Cioccolato e lamponi	9 €
<i>(3)</i>	
Tiramisù fatto in casa	10 €
<i>(1,3,7)</i>	
Gelato alla crema olio e sale maldon, oppure all’amarena	7 €
<i>(3,7)</i>	

Coperto 2,00€

Cena dal Mosca

Menù degustazione mare

Tartare di pescato del giorno, spuma al basilico, pomodorini, lampascioni, capperi e peperoncino (4,7)

Crocchette di baccalà come takoyaki (1,3,4,6,7,14)

Maltagliati in crema di patate e friggiteli, cozze, pomodori secchi e cipolla (1,14)

Pescato del giorno, verdura di stagione e maionese all'aneto (3,4,7)

Mousse al cioccolato bianco, sedano, mela verde, lime e meringa (3,7,9)

PREZZO 75,00€ BEVANDE ESCLUSE

Menù degustazione terra

Il nostro vitello tonnato (3,4)

Carpaccio di wagyu giapponese A4, mayo al wasabi e gel di ponzu (3,4,6)

Risotto "Carmagnola" (mantecato ai peperoni, ragù di coniglio e bagna caoda) (4,7,9)

Pancia di maialino da latte, chutney di mango e ananas, salsa al curry

Tiramisù fatto in casa (1,3,7)

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€

Coperto 2,00€