



I L • P A T I O
r i s t o r a n t e



I L • P A T I O
r i s t o r a n t e

*** Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*

MENÙ DEGUSTAZIONE "IL MARE NELL'ORTO"

€ 65.00

Branzino marinato con gelatina di mela verde, e demi-glace di verdure

Polpo scottato, avocado grigliato e perle di lime

Spaghetti di semola freddi con salsa di insalata di pomodori e frutti di mare

Trancio di baccalà con porcini, salsa al latte di baccalà

Pre dessert

Cannolo di fragole, cioccolato bianco, menta e meringhe

DESSERT

I dolci e...

Ciliegie caramellate con gelato alla cannella, crema catalana bruciata e grissino dolce
€ 14.00

Tuile, brownies al cioccolato, agrumi e passion fruit
€ 14.00

Cannolo di fragole, cioccolato bianco, menta e meringhe
€ 14.00

L'orto dolce
Dolce di carote con piselli caramellati terra di malto e aria al frutto della passione
€ 14.00

Rocher al caramello, crema di ananas, crumble di nocciole
€ 14.00

Degustazione di quattro dolci
€ 22.00

...i loro vini al bicchiere

Albina '12, Gambellara (Garganega) Menti, € 8.00

Perdaudin '11, Roero (Arneis) Negro, € 8.00

Brigantino '16, Casorzo (Malvasia) Accornero, € 6.00

Passito " Valdenrico " '12 Ghemme (Erbaluce Greco), Rovellotti, € 8.00

Recioto di Soave " Le Colombare " '12, Pieropan, € 8.00

*"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

SECONDI

Bavette di manzetta piemontese, fichi, cereali croccanti e
purè di sedanorapa
€ 26.00

Sottofiletto di vitello al burro e nocciole con millefoglie e crema di patate
€ 26.00

Lombatina di agnello alle erbe con carote, liquirizia e lampone
€ 26.00

Stracotto di vitello arrosto con crema di patate al rosmarino e
salsa al melograno
€ 20.00

Scorfano con melanzane e salsa al vino bianco
€ 26.00

Trancio di baccalà con porcini e salsa al latte di baccalà
€ 26.00

Selezione di formaggi locali e piemontesi ,
composte di frutta
€ 15.00

MENÙ DEGUSTAZIONE “IL TERRITORIO E...”

€ 55.00

Filetto di coniglio marinato, maionese di mele, olive di Taggia, pomodoro
appassito e cialda croccante alle nocciole

Uovo morbido nel guscio di pane con funghi porcini
e spuma di parmigiano

Gnocchi di ortica, maccagno, barbabietola all'aceto di mele e
cialda alle nocciole

Bavette di manzetta piemontese, fichi, cereali croccanti e
purè di sedanorapa

Pre dessert

Ciliegie caramellate con gelato alla cannella, crema catalana bruciata e
grissino dolce

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica
preventiva conforme alle prescrizioni
del Reg.CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”

ANTIPASTI

Storione marinato al gin Mare con zuppetta di rucola, panna acida, tapioca e meringhe salate ai pistacchi

€ 22.00

Branzino marinato con gelatina di mela verde, e demi-glacé di verdure

€ 25.00

Polpo scottato, avocado grigliato e perle di lime

€ 25.00

Filetto di coniglio marinato, maionese di mele, olive di Taggia, pomodoro appassito e cialda croccante alle nocciole

€ 20.00

Chioccioline pomodoro e basilico

€ 22.00

Uovo morbido nel guscio di pane con funghi porcini e spuma di parmigiano

€ 22.00

*"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

PRIMI

Gnocchi di ortica, maccagno, barbabietola all'aceto di mele e cialda alle nocciole

€ 22.00

Riso carnaroli mantecato all'acqua di pomodoro con baccalà confit, maionese di capperi e polvere di olive nere

€ 20.00

Fagottini di zucchine e mentuccia alla carbonara

€ 22.00

Fusilloni olio e salvia, con salsa leggera di bagna caoda e polvere di semi di zucca tostati

€ 20.00

Spaghetti di semola freddi con salsa di insalata di pomodori e frutti di mare

€ 22.00

Lasagnetta arrotolata 100% seppia

€ 25.00

*"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"