



La Cassoeula

Entrée

Brodo al sedano rapa

Portata principale

La grande Cassoeula alla milanese,
servita con pane rustico caldo

Dessert

Biscotti di meliga e zabaione

200 euro per persona, bevande escluse



Il Gran Bollito

Entrée

Mondeghili di bollito fritti con maionese alla senape
Giardiniera Passalacqua

Primo piatto

Tortellini in brodo ristretto di bollito

Il Gran Bollito

Testina, lingua, cotechino, gallina, coda, cappello del prete,
piedino di maiale e biancostato

I contorni e le sette salse

Patate e carote al brodo, verza brasata e cipolle all'aceto balsamico

Bagnet verd, mostarda di frutta, pearà, salsa al cren,
maionese al limone, salsa romesco, miele e senape

Dessert

Crème caramel

260 euro per persona, bevande escluse



Il Tartufo

Aperitivo

Brioche al vapore al formaggio Castelmagno
Battuta di fassona e nocciole

Entrée

Cavoletti di Bruxelles e Storico Ribelle

Antipasto

Uovo al tegamino con fonduta di Comté

Primo piatto

Tajarin al burro e tartufo bianco d'Alba

Secondo piatto

Filetto di fassona alla Rossini

Per concludere

Carrello dei formaggi
Gelato al fior di latte affumicato e aceto balsamico

250 euro per persona, bevande escluse



Poularde de Bresse

Entrée

Tartelletta di fegatini di pollo, Pedro Ximénez e menta
Consommé chiarificato di pollo e dragoncello

Primo servizio

Poularde de Bresse in crosta di sale e petto di Poularde de Bresse
serviti con salsa allemande e jus di pollo arrosto, purè di patate,
scarola riccia, mela verde e vinaigrette

Secondo servizio

Coscia di Poularde de Bresse glassata servita con
salsa ai funghi, patate arrosto e funghi Portobello al vino rosso

Dessert

Crêpes Suzette

280 euro per persona, beverage escluso



Les Grands Crustacés

Entrée

Riccio di mare e acqua di pomodoro chiarificata
Blini caldo, burro di Normandia e caviale Oscietra

Il grande plateau del mare

Ostriche

Scampi

Gamberi rossi di Mazara

Cannolicchi scottati alla piastra

Tartufo di mare crudo

Granchio reale bollito

*Serviti con maionese allo Champagne, salsa cocktail Passalacqua,
vinaigrette agli agrumi e limone*

Intermezzo

Consommé chiarificato di crostacei e lime



Primo piatto

Linguina con cicala reale, limone fermentato
e prezzemolo leggermente piccante

Secondo piatto

Astice blu, beurre blanc al Vermouth bianco servito con
patate fritte croccanti, insalatina amara, erbe miste e vinaigrette

Dessert

Omelette Norvégienne

650 euro per persona, bevande escluse