

Menù degustazione

Still.a

Cheesecake salata

Crumble di cracker, mousse al Grana Padano D.O.P., caviale di glassa all'aceto balsamico di Modena I.G.P., pera, noci tostate

Vitello tonnato

Girello di vitello di fassona piemontese cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi

Agnolotti del "Plin"

Agnolotti del "Plin" Pastificio F.lli Bianco, ragù bianco di coppa di suino e mele, porro fritto, crema di peperoni arrostiti

Dolce

44

(coperto incluso)

69

con abbinamento vini (4 calici)

Goccia

Mazzancolle e bacon

Denso di ceci, pancetta croccante, mazzancolle+, zest di limone, crostini al rosmarino, miele

Orecchiette di mare

Orecchiette, ragù di seppia, piselli, pangrattato al nero di seppia*

Polpo

Polpo, patate schiacciate, delicata salsa aioli, finocchi crudi e polvere al prezzemolo*

Dolce

48

(coperto incluso)

73

con abbinamento vini (4 calici)

Ogni menù è inteso per una persona.

Per garantire un servizio ottimale la formula degustazione è ordinabile solo se scelta da tutti i commensali del tavolo

* Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

** Prodotto surgelato all'origine