



Fall

Cauliflower
Cauliflower and Caviar
30.00

Scorzonera
Grilled Trout, Scorzonera and Beurre blanc
30.00

Porcino
Porcini Mushroom Ravioli, pickled Porcini mushrooms, Mushroom broth
35.00

Chestnut
White Sturgeon "Calvisius", Caviar, Chestnut and Hollandaise sauce
45.00

Cabbage
Glazed Veal Sweetbreads and Cabbage
40.00

Apple
Baked Apple mousse, Cinnamon, Mint oil
16.00

"Autumn" menu 160.00 Euros per person
Wine Paring € 90,00

All the tasting menu dishes can be paired with White Truffle.
The price per gram is subject to variations in the Truffle Market:
the wait staff will be happy to communicate it daily.
The menus are intended for the whole table.

From the Barnyard

Hen
Hen Terrine, Parmesan, Broth
30.00

Rabbit
Handmade Macaroni, Rabbit ragout, Olives and Pine nuts
30.00

Duck
Square Ravioli with Duck, Figs and Mustard
30.00

Quail
Grilled Quail and Eel, "Salmoriglio" sauce
45.00

Guinea fowl
Guinea Fowl "in Salmi"
45.00

Tangerine
Chocolate Sorbet, Almond and Tangerine
16.00

Menu "from the Barnyard" 160.00 Euros per person
Wine Paring € 90,00

All the tasting menu dishes can be paired with White Truffle.
The price per gram is subject to variations in the Truffle Market:
the wait staff will be happy to communicate it daily.
The menus are intended for the whole table.

Desserts

Apple
Baked Apple mousse, Cinnamon, Mint oil
16.00 Euro

Tangerine
Chocolate Sorbet, Almond and Tangerine
16.00

Alba
Porcini Mushrooms flavored White Chocolate Cream,
Hazelnuts and Vanilla
16.00

SELECTION OF ARTISAN CHEESES

4 Pieces
16,00

6 Pieces
24,00

Due to product liability or conservation requirements,
the food may have undergone a fast freezing procedure.

If each person orders only one course each (excluding dessert),
a cost of 15.00 Euros per Person will be applied.

*" Questi Menu' sono la sintesi
dei viaggi e delle esperienze della mia vita."*

CHEF FEDERICO GALLO

IN QUESTA ATTIVITA' SI UTILIZZANO LE SEGUENTI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Reg. (CE) n. 1169 / 2011 All. II
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Arachidi e prodotti a base di arachidi; Soia e prodotti a base di soia;
Latte e prodotti a base di latte; Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti; Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di senape; Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, espressi come SO₂; Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi
Gli allergeni indicati come presenti possono essere ingredienti dei piatti oppure possono essere presenti in tracce, trattandosi di ambiente unico di preparazione. Si informa pertanto le Gentile Clientela di informare gli operatori di sala di eventuali allergie/intolleranze.

Cork Fee € 50,00



MENU'



FRAZIONE COMO 34, 12051 ALBA (CN)