

CORNO BIANCO

food experience

Una cucina raffinata, **prodotti locali** rivisitati con innovazione e creatività per condurre l'Ospite alla scoperta di **eccellenze gastronomiche** ed **emozioni perdute**.

Ogni piatto è costruito con tecnica, cura e passione, per esaltare il **gusto più autentico delle materie prime** e regalare **esperienze sensoriali uniche**.

*A cuisine rich of **local products** blends with innovation and creativity to bring the Guest to discover the **gastronomic excellence** and the **lost emotions**. Every dish is thoughtfully created with great technique, care, passion, to exalt the **truly authentic taste of raw materials** and to give a **unique sensory experience**.*

Tipico

CUBO DI TONNATO

Vitello - Acciughe - Capperi - Soia

12.-

AGNOLOTTO MODERNO

Maiale - Rabarbaro - Parmigiano

15.-

ERA UN CONIGLIO

Coniglio - Indivia - Olive

19.-

SELEZIONE DI FORMAGGI

Formaggi - Cipolla rossa - Confettura

16.-

Pesce

SALMERINO DI MONTAGNA E MARE

Salmerino - Salicornia - Mandorle

13.-

CARNAROLI IGP, GAMBERO ROSSO, RADICI E NOCCIOLA

Gambero - Liquirizia - Nocciola

15.-

LE VERDURE E IL PESCE D'ACQUA DOLCE

Lavarello - Trota - Verdure - Lamponi

18.-

MOJITO IN CREME BRULE'

Lime - Menta - Rhum

6.-

Carne

CRUDO DI FASSONA PIEMONETESE ALL'APERTO

Carne cruda - Tuorlo - Piselli

15.-

SPAGHETTI TURANICI, SOTTOBOSCO E AGLIO AL LATTE

Tartufo - Funghi - Aglio - Latte

13.-

LOMBATINA DI CINGHIALE, CAROTE E FAVE

Cinghiale - Carote - Fave - Capperi

20.-

SEMBRA UN FERRERO ROCHE

Mascarpone - Caffè - Cioccolato - Nocciola

6.-

Vegetariano

RICOTTA ROSSA

Ricotta - Peperone - Cereali

8.-

IL SEDANO RAPA E' UNO GNOCCHO

Sedano - Mela - Sedano rapa

9.-

NACHOS VEGETARIANO

Mais - Vegetali - Guacamole - Panna

15.-

AL CONTADINO NON FAR SAPERE

Pera - Cioccolato - Sangria

6.-

Menu degustazione



ANTIPASTO

Tartare di lavarello, latte di mandorla e lamponi  




Gambero bruciato, zuppa di miso e alga wakame   

PRIMO

Carnaroli IGP, yuzu, carpaccio di capasanta e salsa corallo   

Spaghettoni barbabietola, aglio nero, burrata e confit di datterino  

SECONDO

Merluzzo carbonaro, bieta brasata, cumino e la sua maionese   

DESSERT

La caprese

45.-

*** Contengono prodotti che potrebbero essere surgelati,
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto**
** Contain products that could be frozen,
depending on the season and the availability of the product*

**In caso di allergie o intolleranze la preghiamo di richiedere
informazioni sugli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze
presso il nostro personale di sala.**

Per intolleranze gravi la preghiamo di consultare lo Chef.
*In case of allergies or intolerances please ask our staff for infor-
mation about the ingredients in our dishes.*
For serious intolerances please speak to our Chef.

Tutti i prezzi sono espressi in Euro, inclusivi di IVA e servizio.
All prices are expressed in Euro. Service and tax are included.

