

Gli antipasti

*Tartare di filetto di Fassona battuta al coltello,
Sciroppo al Nebbiolo, sedano croccante e pasta kataifi*

18

*Carpaccio di vitello, foie gras ,
dressing cipolla rossa e fondo bruno*

18

*Tacos di ceci, stracotto di maiale, senape e miele,
patate lesse con agretti e cipolla fritta*

18

Antipasto misto Oca Bianca

Singolo 26 - Da condividere 38

Il Vegetariano

*Cannolo di patate con prescinseua e pesto,
Zucchine trifolate, stracchino e menta*

16

Dal mare

*Gambero Viola di Santa Margherita,
Fiore di zuccina fritto, salsa di spinaci, bisque, burrata e pomodorini*

30

I primi

La Pasta

*Maccheroncini di grano duro con spuma alla Carbonara,
speck d'Oca affumicata e scorza d'arancia.*

18

*Bottoni ripieni di ragù di Fassona piemontese,
Salsa di spinaci al Parmiggiano
Burro, salvia e paprika*

20

*Taglierino fatto in casa,
Tartufo nero nostrano, caciotta e limone*

25

*Spaghettoni Mancini, ricci di mare
Bisque di gambero Viola e besciamella al cocco*

min 2 persone

32 pp

I secondi

*Galletto ruspante Vallespluga,
Purè di patate al limone, verdure di stagione e il suo fondo*

25

Arepa di mais con spinaci, vitello brasato, dressing di datterini e salsa agrodolce

25

*Foie Gras al vino rosso, pan dolce,
ananas caramellato e acqua al pomodoro*

26

*Filetto di Fassona piemontese alla Barbera d'Asti,
purè di patate grigliato e spinaci*

35

*Tournados di filetto di Fassona alla Rossini,
Foie Gras, salsa al Madeira e tartufo nero nostrano*

48

Le Carni da condividere

T-bone di Fassona piemontese 80€/kg

Chateaubriand 18€/hg

Dal Mare

*Filetto di Ricciola ligure alla mediterranea,
chips di patate croccanti e olio EVO al Basilico DOP*

30

I contorni

Insalata mista 8

Panache di verdure 7

Patate al forno 5

Dessert

*Tiramisù Oca Bianca
con cantucci toscani*

10

Recioto della Valpolicella - Angelorum 2020 Masi 9

*Cheesecake con geleè al lampone,
crema di pistacchio di Bronte e granella di nocciole tostate*

12

Passito di Pantelleria - Giardino Pantesco 2023 Pellegrino 8

*Mousse di cioccolato fondente profumata all' arancia,
Sponge- cake al cacao con frutti di bosco*

10

Vino chinato DWNL 9

*Cubi di ananas caramellato,
crema pasticciera al cocco e biscotto Dacquoise*

10

Moscato d' Asti 2024 - Traversa 6

Sorbetto al basilico fresco DOP di Genova Prà

8

