



Gaudenzio



Menù a mano libera

Antipasto / Primo / Secondo (scelti dalla cucina)

€ 40

Abbinamento / 3 calici € 18

Menù 100% Gaudenzio

"La cicchettata"

*Alga nori in tempura / battuta di manzo / olive / capperi / acciuga

*Capasanta Bbq / olandese all'aglio nero / daikon marinato /
guancialetto croccante

*Crocchetta di merluzzo / salsa aji amarillo

*Cialda croccante di pollo / palamita / miso / yuzu

*Trota / beurre blanc / cime di rapa / uova di trota

*Bottoni / emulsione di miso e zenzero candito / brodo di olive /
fagiolini / taccole / aneto

*Picanha / fichi / cipolla sotto sale

*Sorbetto al cioccolato / cremoso al burro d'arachidi / pralinato all'
arachide / crumble di brownie

€ 65

Abbinamento Selezione / 4 calici € 28

Cicchetti e Piccoli Sfizi

€

*Capasanta Bbq / olandese all'aglio nero / daikon marinato / guanciale croccante	6
*Alga nori in tempura / battuta di manzo / olive / capperi / acciuga	6
*Crocchetta di merluzzo / salsa aji amarillo	6
*Cialda croccante di pollo / palamita / miso / yuzu	6

*

Antipasti

*Trota / beurre blanc / cime di rapa / uova di trota	16
*Animella / zucca / fondo al pepe / zucca in mostarda	16
*Topinambur e broccolo caramellati / porro fondente / salsa al vino bianco / ragù di nocciole	12

Primi

€

*Risotto "Gli Aironi" / aringa affumicata / polvere di lievito /
rafano

14

*Spaghettone "Bossolasco" / beurre blanc ai ricci di mare /
finocchietto / limone salato

16

*Bottoni / emulsione di miso e zenzero / brodo di olive /
fagiolini / taccole / aneto

14

*

Secondi

€

*Picanha / fichi / cipolla sotto sale

22

*Ombrina scottata / salsa al prezzemolo / cannolicchi bbq /
sedano rapa fermentato

23

*Quaglia ripiena di porcini / patate del burro / tartufo nero

22

Acqua "Hydra"	1
Coperto / Pane / Servizio	3
Caffè "San Domenico" / moka napoletana	3
Calici a partire da	6

I nostri piatti sono creati utilizzando le materie prime di:

La pasta fresca è di nostra produzione
 Stefano Scavino (AT) / Verdure
 Barbara Campo (TO) / Verdure
 Luiset (AT) / Salumi
 Corbusier (TO) / Formaggi
 Guffanti (NO) / Formaggi
 Filrouge Sentieri di Gusto (TO) / Formaggi
 Olio Roi (IM) / Olio Extra Vergine di Oliva
 Gli Aironi (VC) / Riso
 Pastificio Gentile (NA) / Pasta secca
 Enrico Murdocco "Tellia" (TO) / Pane
 Caffè San Domenico (TO) / Caffè
 Al chile (TO) / peperoncini

*In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24°C.