

# UN ITALIANO IN GIRO PER IL MONDO

*...Antica Grecia...*

## **PROSCIUTTO E MELONE**

Tzatziki al rafano, gelatina di brodo di prosciutto crudo di Parma, granita di melone bianco e sferico di melone Cantalupo

*...Giappone...*

## **UN 裏巻き (URAMAKI) IN PIEMONTE**

Salsiccia di Bra, stracciatella piemontese e soia di funghi

*...America...*

## **BAKED POTATO**

Patata delle Langhe, panna acida, uova di salmone, lardo di Moncalieri, polvere di nocciole, tartufo nero grattugiato e chips di patate americane

*...Spagna...*

## **PAELLA**

Según un cocinero italiano

*...Cina-Thailandia...*

## **HONG KONG**

Raviolo cinese al vapore ripieno di granciporro affumicato, la sua bisque e granella di arachidi

## **BANGKOK**

Brodo di pollo alla mediterranea, pancia di maiale in umido, scampi arrostiti, capesante, corallo, olio di cocco e semi di sesamo nero

*...Mexico...*

**TACOS**

Tacos morado di guancia di manzo, guacamole,  
mole, pico de gallo e baharat

**ENSALASA MEXICANA**

Insalata di mango e cuore di bue,  
taijin, basilico e lime

*...Italia...*

**FORMAGGIO**

Ricotta di Bufala piemontese, grappa spray Nonnino  
e soffice al cioccolato e cacao

*...Francia...*

**TROPÉZIENNE**

Pâte à Choux, crème chantilly, pralinè noisette  
e caramel mou

*Digestivo di nostra produzione*

Tagliolino alle erbe fresche,  
emulsione di burro al limone e pepe

65€ vini esclusi

25€ wine pairing 5 calici

Chef Patron  
**ANDREA  
PAVAN**

Chef  
**MATTEO  
PRANDI**