

# *Menú*

*Vòlli, e vòlli sèmpre, e fortissimaménte vòlli.*

Questa celebre citazione indica il carattere titanico e romantico di uno dei più importanti esponenti della nostra letteratura, Vittorio Alfieri. La stesura delle sue opere era articolata in tre fasi: ideazione, stesura e solo successivamente scrittura in versi. Lo è anche la nostra cucina: prima individuiamo gli ingredienti migliori, poi studiamo abbinamenti che sappiano esaltarne le caratteristiche, e finalmente realizziamo in cucina qualcosa che sia in grado, ci auguriamo, di emozionarvi.

Alfieri rispettava rigorosamente le unità aristoteliche, noi la ricerca del vostro piacere a tavola.

Vi auguriamo buon appetito.

*Marco e lo staff*

# Menù Degustazione

## Menù della tradizione €50

- Uovo 63, asparagi , sablé alle nocciole Tonda Gentile e crema di Grana Padano
- Plin della tradizione al tovagliolo
- Guanciaie di Vitello brasato al Barbera d'Asti con crema di patate
- Tarte alla frutta

**Il menù si intende per l'intero tavolo**

## Menù Volli €65

- Wafer di Gallina bionda di Villanova d'Asti, selezione "Miroglio", con pere Kaiser, aceto balsamico di Modena invecchiato accompagnato dalla sua zampa frita con ketchup di albicocche, albicocche secche, zenzero e rosmarino
- Gyoza di Anatra, crema di mela renetta, foie gras d'anatra scottato con riduzione di Marsala e rosmarino
- Quaglia Royale, selezione Miroglio, ripiena al tartufo nero, rosti di patate rosse e riduzione al Marsala
- Coffee, please !!!

**Il menù si intende per l'intero tavolo**

## Menù Mare €75

- Crudo e fritto di gamberi rossi di Mazara del Vallo, con crema di peperoni rossi di Carmagnola, maionese al limone abbinato alla sua testa soffiata
- Candele spezzate "Vicedomini", crema di fagioli bianchi, fondo bruno di cipolle bionde, origano fresco con baccalà sfogliato e pepe di Sichuan
- Dentice di cattura, dalla Cooperativa Pescatori Cinque terre e Portofino per Campagna Amica, con riduzione di Cacciucco, cozze e santoreggia
- Riso al latte, cioccolato bianco e fragole

**Il menù si intende per l'intero tavolo**



*Il pane è di nostra produzione con farina tipo 1, tipo 2 e integrale*

€4

*Focaccia Genovese*

*Focaccia alle cipolle*

*Grissini*

## Le Entrate



Wafer di Gallina bionda di Villanova d'Asti, selezione "Miroglio", con pere Kaiser, aceto balsamico di Modena invecchiato accompagnato dalla sua zampa frita con ketchup di albicocche, albicocche secche, zenzero e rosmarino

€24



Uovo 63, asparagi , sablé alle nocciole Tonda Gentile e crema di Grana Padano

€16



Crudo e fritto di gamberi rossi di Mazara del Vallo, con crema di peperoni rossi di Carmagnola, maionese al limone abbinato alla sua testa soffiata

€28

# Le Paste



Plin della tradizione al tovagliolo

€18



Gyoza di Anatra, crema di mela renetta, foie gras d'anatra scottato con riduzione di Marsala e rosmarino

€24



Candele spezzate "Vicidomini", crema di fagioli bianchi, fondo bruno di cipolle bionde, origano fresco con baccalà sfogliato e pepe di Sichuan

€22



Spaghettone quadrato "Vicidomini" aglio, olio e peperoncino con gamberi rossi di Mazara del Vallo

€16

# Le Pietanze



Quaglia Royale, selezione Miroglio, ripiena al tartufo nero, rosti di patate rosse e riduzione al Marsala

€28



Guanciale di Vitello brasato al Barbera d'Asti con crema di patate

€24



Dentice di cattura, dalla Cooperativa Pescatori Cinque terre e Portofino per Campagna Amica, con riduzione di Cacciucco, cozze e santoreggia

€28



Piccione selezione "Miroglio", carpaccio di foie gras d'oca affumicato, salsa allo cherry e ciliegie all' aceto

€28

## Concludiamo con...



Coffee, please !!!

€12

Cremoso cioccolato fondente, mousse leggera alla nocciola Tonda Gentile,  
granita al caffè 100% Arabica



Tarte alla frutta

€12



Riso al latte, cioccolato bianco e fragole


€12





*Caffè BIO Dicaf servito con  
la nostra piccola pasticceria*



€4


# I nostri fornitori

 Azienda "Fratelli Miroglio", Baldicchieri d'Asti AT


 Pastificio Vicidomini, Castel San Giorgio SA


 Cooperativa Pescatori Cinque terre e Portofino,  
Sestri Levante GE

  Campagna Amica, Asti AT


 Molino Bogetto, Castello d'Annone AT

 L'orto sotto casa, Asti AT

 Caffè Dicaf, Bra CN

 Azienda Agricola "Teresina", Asti AT

 Grissinificio Bo, Rocchetta Tanaro AT

 Riserva San Massimo, Gropello Cairoli PV