



Menù Degustazione

Percorso Classico

Dall'Orto

Il Crudo Piemontese

Trifolau

Maialino del Raffaleo

Il dolce del Raffaleo

Piccola Pasticceria

€50.00

Esperienza Raffaleo

Il menù degustazione Esperienza Raffaleo è un percorso a sorpresa dello Chef.

Un viaggio tra sapori e accostamenti che caratterizzano la nostra filosofia e la nostra idea di cucina.

€70.00

Percorso Vini

5 calici €35.00

7 calici €50.00



La Cucina

Antipasti

Il Crudo Piemontese: battuta a coltello di fassona piemontese, emulsione di tuorlo, burro di nocciole piemontesi IGP, chips di alga-nori, polvere di capperi €16.00

Er Taco: sgombro shime saba lardellato, cialda di mais, salsa all'amatriciana, gel limone bruciato, sesamo €17.00

Ceviche del Raffaleo: capesante, acqua di provola affumicata, leche de tigre, olio al basilico, chips di platano, cipolla di Tropea, pomodorini secchi €17.00

Il Cuore della Terra: cuore di manzo in saor, salsa al peperoncino affumicato e Barolo, manioca, crema di mais dolce, peperone crusco €15.00

Dall'Orto: zucca Hokkaido stufata e patate, fonduta di castelmagno, olio alla salvia, semi di zucca, cialda di zucca loche peruviana, crema di zucca mantovana e curry €15.00

Primi

Il Gambero Rosso: tajarin home-made al nero di seppia, bisque di gambero rosso di Mazara del Vallo, bottarga di pomodori datterini, gel al limone e zenzero, tartare di gambero viola ligure €22.00

Bassa Marea: tagliatelle home-made mantecata alla mugnaia di crostacei, emulsione crescione, granchio del Mediterraneo, alghe, polvere di limone bruciato, katsuobushi €18.00

Oltre Oceano: spaghetti trafilati al bronzo con cozze e vongole, emulsione di latte di cocco e citronella, estratto di mare, polvere di cozze, peperoncino €16.00

Pliiinn: raviolo del plin home-made ripieni di faraona all'orientale, il suo fondo, colatura di nduja, crumble di porro €16.00

Il Trifolau: bottoni home-made ripieni di tartufo bianco d'Alba, patate di Giaveno arrosto e funghi di stagione, scaglie di tartufo nero piemontese, fondo di funghi €19.00

La Nostra Finanziaria: tortelli home-made con ripieno di quinto quarto e verdura, spuma di mondongo all'italiana, ortica saltata, olio al levistico, cresta di gallo glassato €15.00

Secondi

Pieno d'anima: animelle di vitello glassate, salsa ai ricci di mare, cipollotto alla brace, cetriolo marinato alla menta €20.00

Maialino del Raffaleo: maialino da latte di razza piemontese CBT 30 ore, jus, fagottino di tamal, salsa verde, cipolla alla birra €24.00

Bell'anatroccolo: petto di anatra francese, barbabietola affumicata, salsa rossa, foglia di senape €25.00

Acqua dolce: anguilla hibachi, salsa pepitoria, patate con burro alga nori, prugna fermentata €20.00

Vitamina: carote arrosto, purè di tuorlo, mela verde, Parmigiano Reggiano 36 mesi, semi di zucca tostati, olio al sedano €15.00

Dolci

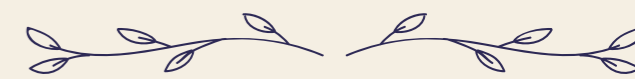
Ricordo di un Bambino: namelaka al cioccolato, brownie, glassa al cacao, zucchero filato, riduzione di panella, croccante di popcorn, gel alla menta €10.00

+ **I8:** gin Bugin aromatizzato al basilico, crumble alle rose, spuma di gin-tonic, gelato al matcha, meringa €10.00

Ruota Panoramica: frolla agli agrumi, grano cotto, ricotta, mazamorra morada, frutta fresca e canditi €10.00

Ti porto sulla Luna: mousse al caramello, cuore liquido alle ciliegie, copertura al cioccolato bianco, streusel al caffè, meringa al carbone vegetale, riduzione di ciliegie maraschino €10.00

Il Dolce del Raffaleo: la creazione dello chef €10.00



La Cantina del Gusto

I taglieri da condividere

I formaggi d'autore

Robiola di Roccaverano

Camembert

Casu sa costera

Toma occitana

Blu di capra

Dalla salumeria

Fiocchetto di Cantina

Pancetta Emiliana

Cotto iberico

Coppa Emiliana

Salame del Contadino

Tagliere misto

La selezione speciale dei nostri salumi e formaggi

Piccolo (1-2 persone) €20.00

Grande (3-4 persone) €35.00

Coperto 3€

*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti del nostro menu potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura. Per la lista completa degli allergeni alimentari si prega di consultare il menu aggiuntivo