

Menù Degustazione

Percorso Classico

Il menù degustazione Percorso Classico è un itinerario culinario a sorpresa dello Chef attraverso i piatti più iconici del Raffaleo, in 5 deliziose portate.

€50.00

Esperienza Raffaleo

Il menù degustazione Esperienza Raffaleo è un percorso a sorpresa dello Chef composto da 7 portate.

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-sake piemontese-timo, burro di nocciole piemontesi IGP, chips di alga-nori, polvere di capperò

€16.00

Katusando Siciliano: triglia alla beccafico, panbrioche, salsa tonkatsu alla guava rosa di Sicilia BIO, maionese ai limoni di Sicilia IGP

€18.00

Ceviche del Raffaleo: capasanta canadese, leche de tigre alla provola affumicata, chips di platano, cipolla di Tropea, pomodorini secchi, olio al basilico

€22.00

🌿 **A-A-O-P:** asparagi bianchi di Bassano cotti hibachi, crema aglio olio e peperoncino, ketchup di aglio nero, tenkasu, olio all'aglio orsino

€15.00

🌿 **Cappucci-No:** spuma di patate, verdure di stagione, salsa alla barbabietola e arachidi, crumble di chorizo

€16.00

Primi

Carbonara di mare: spaghetti Martelli mantecato con crema di uova marine, ventresca di tonno croccante, finocchietto, caviale

€21.00

Matta e Perù: culurgiones al nero di seppia ripieno di patate viola e huacatay, salsa chupe, cavolo viola marinato, canocchia, olio all'erba cipollina

€18.00

Tajarin Nero: tajarin al nero di seppia, zabaione salato ai ricci di mare, alga spirulina, bottarga di muggine

€22.00

Pliinn: raviolo del plin home-made 42 tuorli ripieni di faraona all'orientale, il suo fondo, colatura di nduja, crumble di porro

€18.00

🌿 **Il Trifolau:** ravioli home-made 42 tuorli ripieni di tartufo, patate e funghi, spuma di topinambur, ravanello, olio al prezzemolo, funghi pioppini

€19.00

🌿 **Primavera:** gnocchi di patate alle alghe, salsa di peperoni alla brace, aria di mandorle salate, piselli freschi, crema di fiori di zucca, polline croccante

€16.00

Secondi

Maialino del Raffaleo: maialino da latte razza piemontese CBT 30 ore marinato all'asiatica, jus, baby carota e camomilla, patata pavè, maionese all'erba cipollina

€24.00

Acqua dolce: anguilla cotta hibachi, salsa pepitoria, zucchine alla partenopea, cetriolo marinato

€20.00

Astice alla catalana: astice, maionese all'ananas grigliato e rocoto, pico de gallo

€55.00

Contro corrente: trota in olio cottura, scarola al gin, saor di barbabietola, gel di carpione

€20.00

🌿 **Sedano rapa alla Rossini:** sedano rapa, fondo vegano, panbrioche vegano, "faux gras" vegano, spinacino novello

€18.00

Dolci

Abbronzatissima: curd ai limoni siciliani, crema pasticcera al litchi, frolla, basilico thai, meringa allo yuzu

€10.00

Puppe a pera: pera cotta al vino rosso, gelato alla ricotta e fichi, riso venere pop, olio al timo, tepache

€10.00

Ricordo di un Bambino: namelaka al cioccolato, brownie, glassa al cacao, zucchero filato, riduzione di panela, croccante di popcorn, gel alla caramella della nonna

€10.00

Ti porto sulla Luna: mousse al dulce de leche, 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

Una selezione dello Chef di 5 prelibatezze, un'esperienza autentica che celebra i gusti genuini delle tradizioni casearie

Dalla salumeria

Il nostro variegato tagliere di salumi composto da 5 deliziosi prodotti italiani e non, accuratamente scelti dal nostro Chef

Tagliere misto

La selezione speciale dei nostri salumi e formaggi

Piccolo (1-2 persone) €22.00

Grande (3-4 persone) €40.00

Carta dei Vini e Bevande



Coperto 3€

*Si comunica alla rispettabile 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