



*Benvenuto nella nostra nuova dimora: Villa Guazzo Candiani,
residenza storica risalente al 1585.*



Benvenuto,

per me il cibo non è sopravvivenza ma passione e buon vivere.

Questo concetto cerco ogni giorno di tradurlo in energia positiva alla brigata di cucina e di sala.

*Materie prime del territorio scrupolosamente selezionate ed acquistate
direttamente dai produttori per sostenere le microeconomie locali.*

Cotture attente e rispettose, brigata di talentuosi ragazzi che vogliono affermarsi.

*L'unico nostro obiettivo è rendere l'esperienza gastronomica
appagante ed indimenticabile per il cliente.*

*Non esitare ad esaudire ogni tua curiosità sui piatti e non dimenticare
di esprimere al personale di sala ogni tua esigenza alimentare specifica.*

Buona esperienza.

Il Direttore

Mauro Moro

Pur non essendo mai stato molto bravo con le parole, credo fortemente nel loro valore.

Mi definisco quindi un Cuoco, un artigiano del cibo che ne ama tutti i suoi aspetti.

*Il cibo rappresenta un veicolo di emozioni, un mezzo di comunicazione ed uno strumento per
fare qualcosa di buono, al di là del semplice aspetto gustativo.*

*Nella speranza di riuscire a trasmettervi il mio pensiero di cucina, vi ringrazio quindi fin da ora
per darmi l'opportunità di condividere con voi la mia più grande passione.*

Lo Chef

Marco Molaro



Degustazioni

I menu degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo e non possono subire variazioni.

Stile Libero

7 assaggi a cura dello Chef Marco Molaro

Insalata Liquida (10,12)

Club sandwich di Capasanta, Midollo alla brace e Caviale (4,7,12,14)

Ricci di mare, Ricotta di bufala, Fave e Piselli (4,6,7,12,14)

Cappelletti di Grano arso all'Erika Blu, Timorasso e Pere (1,3,7,12)

Anguilla e karkadè (4,6,11,12)

Piccione, Pere e Mosto di Barbera (7,12)

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

€ 85

Le bevande sono escluse.



Territorio e Tradizione

Battuta di Fassona, Tuorlo affumicato, Rafano e Cipollina (3,7)

Plin della tradizione e Mousse al burro salato (1,3,7,12)

Coniglio grigio di Carmagnola, Caponata e Bernese alla salvia (3,7,8,9,10,12)

Predessert

Non sono...Un Bonet! (7,8,12)

Piccola pasticceria

€ 65

Quinto / Quarto

La mia idea delle frattaglie

Lingua e Lemongrass (7,12)

Tajarin, Finanziera di Coniglio e Sedano (1,3,7,9,12)

Animella, Carota e Vermouth (7,12)

Gelato alle Frattaglie, Linzer e Rabarbaro (3,7)

Dessert

Piccola pasticceria

€ 55

Le bevande sono escluse.

Se lo gradite, è possibile abbinare a ogni menu degustazione un percorso vini.



Antipasti

| | |
|--|------|
| <i>Insalata Liquida</i> ^(10,12) | € 18 |
| <i>Lingua e Lemongrass</i> ^(7,12) | € 18 |
| <i>Battuta di Fassona, Tuorlo affumicato, Rafano e Cipollina</i> ^(3,7) | € 18 |
| <i>Club sandwich di Capasanta, Midollo alla brace e Caviale</i> ^(4,7,12,14) | € 24 |

Primi

| | |
|--|------|
| <i>Riso Acquerello, Pomodoro, Tzatziki e Olive</i> ⁽⁷⁾ | € 18 |
| <i>Plin della tradizione e Mousse al burro salato</i> ^(1,3,7,12) | € 18 |
| <i>Cappelletti di Grano arso all'Erika Blu, Timorasso e Pere</i> ^(1,3,7,12) | € 20 |
| <i>Spaghetti "Benedetto Cavalieri", Cicale di mare, Aglio, Jalapeño e Sommacco</i> ^(1,4,12) | € 24 |



Secondi

| | |
|---|------|
| Coniglio grigio di Carmagnola, Caponata e Bernese alla salvia (3,7,8,9,10,12) | € 25 |
| Piccione, Pere e Mosto di Barbera (7,12) | € 28 |
| Piatto del Buon Ricordo, Fassona piemontese (1,3,7,9,12) | € 30 |
| Scorfano, Beurre blanc, Levistico e Cipollotto (4,7,9,12) | € 30 |

Formaggi ⁽⁷⁾

I formaggi sono dei seguenti produttori scelti dallo chef:

Marco Bernini - Pozzol Groppo (AL), Luca Montaldo - Carezzano (AL), Caseificio Moris - Caraglio (CN)

| | |
|-----------------------|------|
| Selezione 4 formaggi | € 15 |
| Selezione 7 formaggi | € 20 |
| Selezione 10 formaggi | € 25 |

In abbinamento mostarde e composte fatte in casa

Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini.



Dolci

| | |
|---|------|
| <i>NON sono un Bonet!</i> (3,7,8,12) | € 12 |
| <i>Banana Tart, Lime e Tè Matcha</i> (1,3,7) | € 12 |
| <i>Cioccolato, Barbabietola, Arancia e Pompelmo</i> (1,3) | € 12 |
| <i>Ciliegia, Mandorla e Basilico</i> (8) | € 12 |



*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di comunicarle
al nostro personale prima dell'ordinazione.*

Vicino alla descrizione di ogni portata troverete il dettaglio degli allergeni.

In caso di richieste, il nostro personale di sala è sempre a disposizione.

Tutte le materie prime che utilizziamo nella nostra cucina sono rigorosamente fresche.

*Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati,
alcuni prodotti di origine animale, i prodotti della pesca e la pasta fresca fatta in casa
possono essere da noi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
dopo averli lavorati come descritto*

nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni

Glutine (1), Crostacei e derivati (2), Uova e derivati (3), Pesce e derivati (4), Arachidi e derivati (5),

Soia e derivati (6), Latte e derivati (7), Frutta a guscio e derivati (8), Sedano, e derivati (9),

Senape e derivati (10), Semi di sesamo e derivati (11),

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (12),

Lupino e derivati (13), Molluschi e derivati (14)