
“...e gli amorosi
studi di
generazioni
di osti”

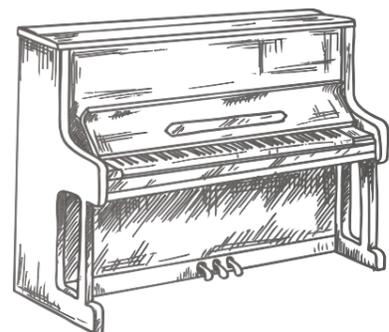
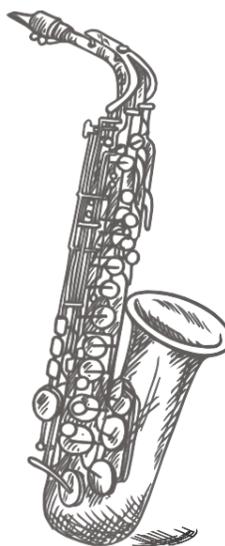
“Frattanto tutti
han finito
di mangiare...”

IL MENÙ

DEGUSTAZIONE

“ALLEGRO ANDANTE”

**“ Percorso
gastronomico a
mano libera, in
sette servizi, per
conoscere al meglio
la cucina di Gianni
Spegis e della sua
Band, scoprendo
lo stile culinario
del Ristorante San
Genesio. ”**



Degustazione pensata
per tutto il tavolo,
a € 80,00 per persona,
escluse bevande.

SECONDI

“ED ECCO, SUBITO DOPO”

—
***“...ore che passano
e tu non te ne accorgi,
finchè non viene
il tramonto a dirti
che la città ti aspetta.”***
—



Il Vitello

Sottofiletto in crosta di Rubatà, patate fermentate fritte, maionese alle cinque spezie ed erbe di campo.

—
“La nobiltà avvolta nel suo mantello”

24,00 €

I Carciofi

Cre mosi e fritti in pastella di birra “Birrificio TUM”, aglio nero fermentato, Pecorino di Pienza e olio al profumo di menta selvatica. *

—
“Un Principe con le spine, ma dal cuore tenerissimo”

24,00 €

Il Cinghiale

Costoletta marinata nel Koji alle spezie. *
Mais, chutney di mele cotogne e salsa ai Cranberries.

—
“Il nostro Thanksgiving Day”

28,00 €

Il Foie Gras

Scottato in padella con Kimchi e Topinambur. Salsa al Tamarindo, Brioche Veneziana. *

—
*“Dopo tempo in sordina, riprende vigore...
Prelibatezze d'oltralpe con twist lagunare”*

30,00 €



Il Calamaro

Alla Lupina. Ripieno di cozze, pane raffermo, zeste di limone e prezzemolo. Tentacoli alla piastra. Insalatina di spinaci novelli e Mortadella IGP al pistacchio. *

—
“Preparazione mediterranea, un “Surf & Turf” nostrano, con un tocco esotico”

28,00 €

La Quaglia

Petto al rosa. Coscia in scottadito al profumo di alloro. Mole messicano con peperone crusco e paprika affumicata, patate dolci al timo limone. *

—
“Spegis Cioccolato, appena partito, già in... volo!”

28,00 €

ANTIPASTI

“C’È UN PO’ DI TUTTO”

La Cipolla

Bionda di Andezeno cotta nel sale alla cenere e caramellata. Ripiena di fonduta di Toma d'alpeggio del Gran Paradiso e caviale di Tartufo. *

—
“Presidio collinare, arricchito d'oro nero”

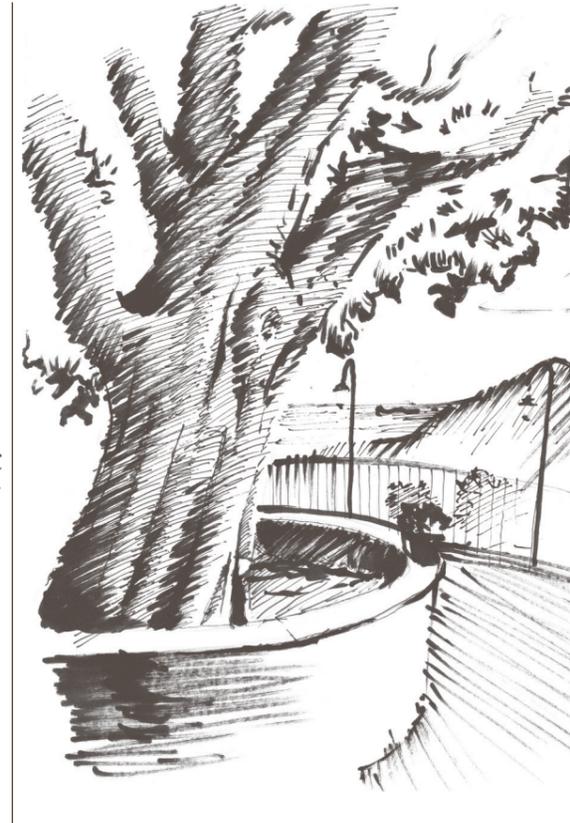
20,00 €

Il Salmerino

In tartare con acetosella e aglio orsino. *
Al vapore con carote multicolore e beurre blanc.

—
“Ai confini del nostro territorio, scorgendo le vette di Francia”

20,00 €



Il Fassone

Magatello al rosa con sashimi di tonno Ala Lunga. *
Sugo d'arrosto, boccioli di capperi e misticanza invernale.

—
“Sarà già visto, ma le cose buone non stufano mai”

20,00 €

Il Coniglio

In Crepinette, ripieno dei suoi fegatini. Finocchi fermentati agli agrumi e demi glace al Marsala.

—
“Sembra una porchetta, ma dai lineamenti gastronomici”

20,00 €

Le Lumache

Di Cherasco alla Parigina con porro di Cervere, N'duja e chips di patate e cerfoglio. *

—
“Un lento girovagare tra le pianure langarole, dovunque vai una leccornia.... Con un tocco piccante”

20,00 €

Il Gambero

Viola di San Remo. Maionese del suo corallo, Hummus e Tempè di ceci, brunoise di verdure del nostro orto *

—
“Una chicca preziosa, a crudo diventa un gioiello”

30,00 €

—
“...ore che passano
e tu non te ne accorgi,
finché non viene
il tramonto a dirti
che la città ti aspetta.”

**“...una brezza fresca
e lieve ti avvolge
e ti lascia dimenticare
che giù, nella città,
fa caldo.”**

**Pace ed allegria
ti scivolano nel cuore.”**

PRIMI

“SBUCANO DALLA CUCINA”

	I Plin Al tovagliolo, con il classico ripieno ai tre arrosti. Consommè ristretto, Pasta reale e Albugnano Superiore. * — <i>“Che più classico di così, non si può!”</i> 18,00 €	L’orzo Risottato e mantecato con crema di peperone crusco, Robiola di capra “Capre e Cavoli”, broccoli del nostro orto e miso di piselli gialli. — <i>“Un colorato mix vegetale, con il tocco in più dei nostri amici di Capriglio”</i> 18,00 €	
Il Riso(*tto) Carnaroli “Zaccaria” di Baraggia ai pistilli di zafferano di Castagneto Po, midollo gratinato in gremolata. * — <i>“Cambiando visuale, tra le province di Vercelli e Biella”</i> 18,00 €	I Bottoni Screziati al cacao, ripieni di Civet di lepore aromatizzato al ginepro, anice stellato e cannella. * Sedano rapa e chips di cavolo nero. — <i>“Cucito su misura, di una camicia dolcemente inamidata”</i> 18,00 €	I Ravioli Ripieni di granchio blu del Mare Adriatico. Bisque aromatizzata al Calamansi, Macis e Mizuna. * — <i>“Ha fatto un lungo viaggio per venire da noi. Lo considerano alieno... noi buono!”</i> 24,00 €	Gli Spaghetti Trafilati al bronzo “Gerardo di Nola” all’aglio olio e peperoncino di Cayenna. Ricci di mare di Galizia, Chorizo e erba ostrica. * — <i>“Di contaminazioni Iberiche. Da mare a monte. Con la garanzia dei numeri 1”</i> 24,00 €
			