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

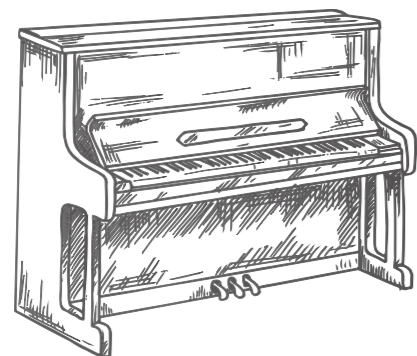
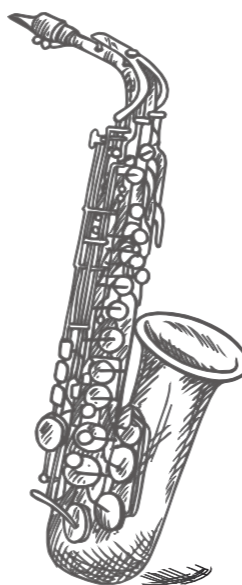
“Frattanto tutti
han finito
di mangiare...”

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. ”**

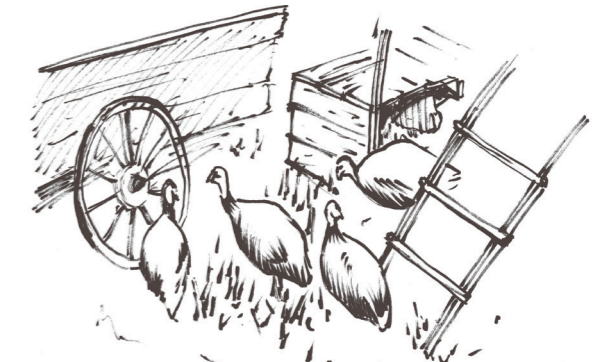


Degustazione pensata
per tutto il tavolo,
a € 80,00 per persona,
escluse bevande.

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 €

La Zucca

Arrostita, cremosa e
croccante.
Blu di Lanzo, aglio nero
e Miso dei suoi semi.

—
*“Come rendere Gourmet
un prodotto poco
considerato”*

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, cavolo riccio e
radici. 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
and 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 Tartufo nero. *

—
“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 cappero e misticanza autunnale.

—
“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 €

Il Sottobosco

Crema cotta ai funghi porcini. Caldarroste, scalogno confit, licheni. *
Lumache alla Parigina. *

—
“La massima espressione di quello che si cela sotto i nostri alberi”

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 peperone di Carmagnola arrostito, cime di rapa e miso di piselli gialli. — <i>“Un mix vegetale, giocando con le stagioni e con i colori”</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 €	Gli Agnolotti Di Pom Matan e amaretti, burro nocciola, ragout di salsiccia “Salumificio Tabacchetti” e Parmigiano Reggiano 36 mesi. * — <i>“Da Località Verne, di un annata ricca ed abbondante, per il Principe dei ripieni d’autunno”</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 €	I Bucatini Trafilati al bronzo del “Pastificio Bossolasco” all’aglio olio e peperoncino di Cayenna. Ostrica Fine de Claire e “la sua erba” con brodetto di Dashi. * — <i>“E chi lo dice che la pasta buona vien solo dalla Campania?”</i> 24,00 €
	