

## ALLA CARTA

Ho in mente un alfabeto di sapori, quelli della nostra memoria, che contamina con nuovi accenti o tecniche differenti di preparazione.

Compongo i piatti nella mente, disegnandoli prima di iniziare.  
E' affascinante scoprire con stupore, gustandoli, che il risultato era esattamente quello immaginato.

Con i miei piatti ho cura di riportare alla mente i sapori della tradizione e rileggerli in un chiave moderna senza perdere di vista il territorio ed il rispetto per il cibo.

*Davide Camaioni*

## ALLA CARTA

### ENTRÉE

#### COME PINO L'HA FATTA

2016

*Vicciola piemontese, sale, pepe Sichuan, olio evo, insalate, crescioni, aceto lamponi*  
Razza piemontese alimentata a nocciole, servita in tartare proprio per rendere omaggio a questa eccellente carne con delle caratteristiche uniche.

#### DALL' ANIMA

2015

*Animelle di vitello, radicchio, panna fresca, nocciole, sapa, olio evo, sale*  
Esaltazione di un taglio che viene spesso scartato, troviamo in questo piatto il giusto equilibrio tra dolce, acido e amaro.

#### PASSATINA C-C-T

2017

*Ceci di Spello, cavolfiori colorati, acqua di ceci, tartufo, acqua, aglio, olio evo, sale, pepe, albumina*

C-c-t sta per ceci, cavoli e tartufo, con il primo elemento in tripla consistenza: passato, a pezzi e montato. Gli altri ingredienti fanno da accompagnamento ad una zuppa dai gradevoli aromi.

#### CALIMERO

2012

*Uovo, pane, carbone alimentare, acqua, olio arachidi, sale Maldon, grana Padano, tartufo, panna, vino bianco, farina 00, crescioni*

Uovo con panatura ai carboni vegetali, fritto in olio di arachidi ed accompagnato con fonduta e tartufo. Rappresenta un classico abbinamento della cucina italiana.

## ALLA CARTA

### ENTRÉE

#### MILLEFOGLIE ALLA SICILIANA

2018

*Gamberi rossi, mandorle, farina 00, burro, albume, panna, lime, acqua di ostriche, erba cipollina, olio evo, sale, pepe, robiola, bisque di gamberi*

Sfoglie di wafer croccante alternati da burro aromatizzato al lime ed ostriche con crudità di Gambero rosso di Mazara del Vallo. Tutto accompagnato da una fonduta fredda di robiola e bisque di gamberi.

#### SALMONE SELEZIONE CLAUDIO CERATI

2014

*Salmone, topinambur, burro, latte, olio evo, rucola, aglio, mandorle, Parmigiano Reggiano, sale, zucchero, germogli e crescioni*

La selezione di questo piatto è stata la caratteristica principale. Il pesce migliore trattato con delicatezza in modo da esaltare la sua freschezza e genuinità.

#### POLIPO D'AUTUNNO

2017

*Polipo, polenta, olio evo, sale, zucca, cavolfiori, broccoletti, parmigiano, burro*  
Prodotti autunnali accompagnano questo pesce esaltandolo con contrasti di sapori e consistenze.

#### TONNO IN CODICE

2018

*Tonno Balfego, alghe wakame, sale, aceto di riso affumicato, mango, avocado, crescioni, olio evo, miso, acqua, odori*

Tonno selezionato nel Mediterraneo, codice 181112997, lavorato in tartare ed esaltato con sapori esotici ed orientali.

## ALLA CARTA

### PASTE

#### **MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE AL RAGU'**

1997

*Maccheroncini di Campofilone, pomodori pelati, cipolla, sedano, carote, maiale, manzo, pollo, olio evo, sale, pepe, vino rosso, vino bianco*  
Classico, semplice, buono e... Tradizionale.

#### **FAGOTTELLI AL CAPPUCCINO**

2015

*Stinco di maiale, odori, vino bianco, sale, pepe, olio evo, farina rimacinata di semola, tuorlo d'uovo, acqua, stracciatella al di burrata, polvere di caffè, burro demi-sel*  
Profumi e sapori che ricordano il cappuccino, con la farcitura dello stinco arrosto, in una combinazione di elementi che sorprenderanno al palato.

#### **MALTAGLIATI DEL SARACENO**

2009

*Farina di semola rimacinata, tuorlo d'uovo, acqua, sale, olio evo, farina di grano saraceno, zucca, aceto balsamico, glucosio, guanciaie, grana Padano*  
Pasta all'uovo di grano saraceno in combinazione alla zucca e l'aceto balsamico ridotto a sciroppo. Contrasti dolci aciduli con fragranze e note decise date dalla particolarità delle farine.

#### **DORATO**

2015

*Fusilloro Verrigni, gamberi rossi, scampi, cime di rapa, aglio, sale, olio evo, pomodori rossi, cipolla, carote, prezzemolo, sedano*  
Fusilli trafilati in oro, esaltati con un bis di crostacei e cime di rapa in doppia consistenza.

## ALLA CARTA

### PASTE

#### **RISOTTO D'AMARE**

2018

*Riso Carnaroli riserva San Massimo, brodo vegetale, clorofilla di spinaci, gambero, calamaro, cozze, vongole, scampo, aglio, vino bianco, sale, pepe, olio evo*  
Carnaroli, che nasce nell'oasi di biodiversità più rara del parco lombardo nella Valle del Ticino. Lo presentiamo con i classici frutti di mare.

#### **GNOCCHI E PANNOCCHIE 'INCACIATI'**

2013

*Farina 00, farina integrale, acqua, pomodorini, aglio, cipolla, pannocchie, odori, formaggio di fossa, sale, olio evo, prezzemolo*  
Gnocchetti di farina integrale mantecati con carciofi, pannocchie e pomodorini.  
A rompere gli equilibri il formaggio di fossa a scaglie.

#### **CHITARRE IN BLEND**

2018

*Farina rimacinata di semola, tuorlo d'uovo, olio evo, acqua, sale, 4 tipi di pomodorini, prezzemolo, vongole veraci*  
Chitarre all'uovo fatte in casa con un blend di pomodori per la salsa e vongole veraci.

## ALLA CARTA

### CARNE

#### CONIGLIO ALL'ORTOLANA

2016

*coniglio, carciofi, carote, cime di rapa, peperoni, patate, acqua, olio evo, sale, pepe, lardo, aglio, rosmarino, salvia, mascarpone, albume*

Piatto tradizionale nel gusto arricchito dai contorni dell'orto con un connubio di colori.

#### TENERAGNELLO

2016

*scamone di agnello, rosmarino, aglio, olio evo di tenera ascolana, sale, pepe, polvere di oliva tenera ascolana, cipolle, cavolfiore*

L'agnello, onora l'olio del nostro territorio che esalta la morbidezza ed ingentilisce il suo sapore.

#### SORPRESA DIVICCIOLA

2016

*Ingredienti variabili in base a disponibilità del prodotto*

In questo piatto proprio per disciplinare dalla macelleria torinese, il taglio di carne è a disponibilità limitata ed in base alla parte a nostra a disposizione, la lavoriamo per esaltare al meglio il suo gusto unico.

## ALLA CARTA

### PESCE

#### **L'OMBRINA A FIDUCIA**

2015

*Ombrina, aglio, rosmarino, sale, pepe, carciofo, olio evo, acqua di cottura delle cozze e delle vongole, vino bianco*

Pochi ingredienti cucinati in piccoli e brevi passaggi. Sapori netti e decisi combinati a tecniche di cottura semplici.

#### **LO SPADA PASSEGgia IN MONTAGNA**

2013

*Pesce spada, lardo, funghi spugnole, olio evo, sale, pepe, aglio, alloro, rosmarino,*

Combinazione tra carne e pesce con un velo che donerà profumo e sapidità al piatto.

#### **DAL CUORE DI GAMBERO**

2012

*Filetto di spigola, gambero, olio evo, sale, pepe, patate, burro, prezzemolo, quinoa, scalogno, aceto di lamponi, latte, noce moscata*

Pesce dalle carni tenere, farcito con dei gamberi che doneranno un pizzico di dolcezza. Completato con quinoa, scalogno agrodolce ed una crema di patate aromatizzata.

POSTO NUOVO