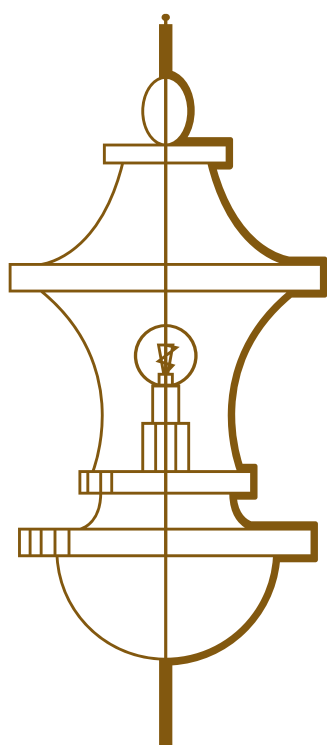
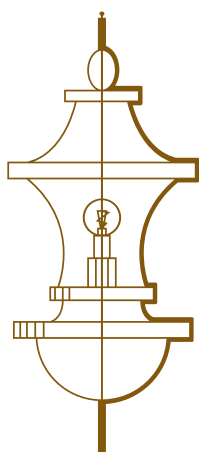




*3 scalini*



*3 scalini*

## Tre Scalini Ristorante Italiano

### *I percorsi di degustazione*

#### Contemporaneo

- *Insalata di capesante alla brace, gamberi e pancetta*
- *Terrina di ricciola come un Cappon Magro ligure*
- *Spaghetti alla crema di granseola, ricci di mare crudi, erba cipollina e panko fritto*
- *Rombo alla Fernand Point (gratinato alla salsa bernese)*
- *Pre-dessert*
- *Cannolo fritto alla siciliana, ricotta di pecora e gelato al fico*

*ordinabile solo per l'intero tavolo*

70

#### Tradizione

- *Uovo alla Nizzarda*
- *Tortellacci di patate e ragù d'anatra*
- *Guancia di manzo brasata e purè di patate di montagna*
- *Bonnet, panna montata e gruè di cacao*

*ordinabile solo per l'intero tavolo*

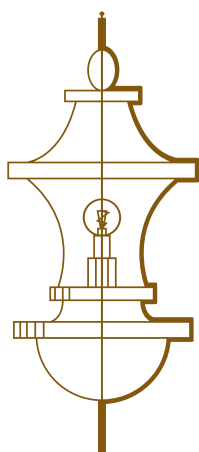
60

#### Menù a mano libera

*8 portate, secondo un percorso studiato al momento per voi dallo Chef, seguendo creatività e stagione*

*ordinabile solo per l'intero tavolo*

80



*3 scalini*

## Il Menù alla carta

### Antipasti

*Uovo alla Nizzarda (uovo cremoso impanato, fagiolini, acciughe, pomodorini confit, insalata e capperi)*

20

*Insalata di capesante alla brace, gamberi crudi, mango, pancetta e salsa al curry*

21

*Terrina di ricciola, scampi, frutti di mare, bagnetto verde e barbabietola come un Cappon Magro alla ligure*

21

*Battuta di fassona piemontese, midollo gratinato, verdure fermentate giapponesi e maionese al wasabi*

20

### Primi

*Spaghetti alla crema di granseola, ricci di mare crudi, erba cipollina e panko fritto*

22

*Risotto al cavolo nero in crema e fritto, gel di bergamotto, mandorle e caprino*

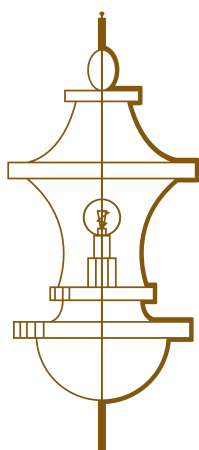
21

*Tortellacci ripieni di menta e patate, ragù di anatra alla toscana, fondo bruno, limone salato e cipollotto verde*

22

*Tajarin piemontesi come un ramen giapponese (brodo orientale, pancetta, gamberi, uovo, verdure)*

22



*3 scalini*

## Secondi

*Trancio di dentice, verdure autunnali, tapenade di olive, salsa all'aglio nero coreano*

26

*Guancia di manzo brasata al Barbera, purè di patate di montagna*

26

*Controfiletto di Black Angus alla Rossini (scaloppa di foie gras, foglie verdi, salsa perigord, tartufo nero)*

30

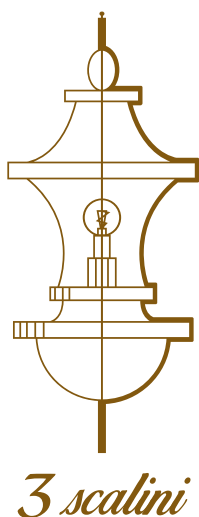
*Filetto di rombo e finocchi alla Fernand Point (Gratinati alla salsa bernese)*

26

*Il nostro pane fatto in casa e il coperto, 5 euro*

*Alcuni alimenti, per preservarne la freschezza originale, possono essere abbattuti al momento della lavorazione o all'origine.*

*Alcuni alimenti possono contenere traccia di allergeni, Vi invitiamo quindi a segnalare le Vostre eventuali intolleranze o allergie al personale di sala al momento dell'ordine, così da poterVi aiutare*



## Dessert

*Bonnet piemontese, panna montata e gruè di cacao*

10

*Cannolo fritto alla siciliana, farcito di mousse alla ricotta di pecora e cioccolato, gelato ai fichi*

10

*Tarte-tatin di mele fuji cotta al momento (15 minuti) con gelato artigianale alla crema e vaniglia Tahiti*

10

*La nostra Selezione di formaggi di Montagna*

*Tre Assaggi* 8

*Sei Assaggi* 16

## Vini da Dessert AL Calice

*HERA Paride Chiovini, Passito*

*Sizzano, Az. Paride Chiovini, 100% Erbaluce, 14%*

8

*Barolo Chinato, Vino Liquoroso*

*Monforte D'Alba, Az. Agricola Diego Conterno, 16.5% vol.*

8

*Malvasia delle Lipari , Passito*

*Leni (Isole Eolie), Az. Agricola Salvatore D'Amico – 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero, 14 % vol.*

9

*Uvappesa, Vino Rosso Passito*

*Faenza, Az.Agr. Ancarani, 100% centesimino, 13%*

9

*Mufii, l'unico muffato piemontese!*

*Barengo, Az. Agricola la Passitaia, 100% Erbaluce, 14,5%*

8