



ATELIER

RISTORANTE

ATLANTIDE

Itinerario libero

ANTIPASTI

- Cappasanta croccante – *crème fraîche*
- Millefoglie di baccalà – *mantecato alla salvia*
- Gambero rosso – *salsa all'Erbaluce, uovo fondente*
- Tonno pinne gialle – *misticanza e caprino*
- Tagliatella di seppia – *il suo nero e Gin*

PRIMI

- Ravioli del plin – *ripieni al salmone e aioli al bergamotto*
- Lasagna – *ragù di calamari con besciamella allo zafferano*
- Culurgiones – *ripieni con gamberi e porri, infuso di menta*

SECONDI

- Rana pescatrice – *tapenade di olive e capperi*
- San Pietro – *in crosta di mandorle*
- Ricciola – *con riduzione di Albarossa DOCG*
- Tonno pinne gialle – *in crosta di nocciole Piemonte IGP*

DESSERT

- Tortino alla nocciola – *glassa allo zabaione*
- Semifreddo al cioccolato fondente – *arancia speziata e meringa*
- Pera in doppia consistenza – *riduzione di mosto e liquirizia*
- Semifreddo al bergamotto – *crumble al cioccolato fondente*
- Semifreddo alla maracuja – *crumble di cioccolato bianco*

Alcuni ingredienti stagionali potrebbero sostituire quelli in carta.



ATELIER

RISTORANTE

CARTEGGIO

Navigazione a vista

Essenziale, vicina, immediata

Antipasto, primo, caffè e piccola pasticceria.

€. 35

Navigazione costiera

Libera, guidata dall'istinto

Antipasto, secondo, dessert, caffè e piccola pasticceria

€. 45

Navigazione oceanica

Ampia, immersiva, completa

Entrée, antipasto, primo, secondo, dessert, caffè e piccola pasticceria

€. 65

I menu composti liberamente si intendono per tutto il tavolo
Sono escluse le bevande, acqua, vino e liquori.
Coperto incluso.

*Ogni navigazione è irripetibile,
perché irripetibile,
è il momento da cui nasce.*