



**MENU**

# LA TRADIZIONE È UN'INNOVAZIONE BEN RIUSCITA

Oscar Wilde

In queste pagine troverete la nostra proposta di menù che cambia di volta in volta rispettando il naturale susseguirsi delle stagioni.

Tutto quello che mangerete è cucinato al momento e richiede una preparazione accurata: se vi facciamo aspettare qualche minuto è per servirvi ogni piatto al meglio.

Abbiamo scelto di usare materie prime stagionali, ecosostenibili e del territorio.

Le nostre ricette non prevedono l'utilizzo di primizie o specie a rischio.

G  
D  
P

## ANTIPASTI

Foie Gras su pane dolce, gel di moscato,  
gelato alle mandorle e melassa di fichi

*(Foie Gras on sweet bread, moscato gel, almond ice cream and fig molasses)*

18 € 

Tortino di patate con cuore di tuorlo cremoso  
e crema al gorgonzola

*(Potato pie with creamy yolk heart and gorgonzola cream)*

12 € 

Battuta di Fassona piemontese con emulsione  
di capperi e acciughe e mousse di olive nere tostate

*(Fassona beat, capers and anchovies emulsion and black olives mousse)*

16 €

Capasanta su cremoso di arachidi e pompelmo

*(Scallop on peanut and grapefruit cream)*

14 €


Grattugiata di Tartufo Bianco d'Alba

*(Grated White Alba Truffle)*

3 € /gr

G  
D  
P

## PRIMI

Chicche di ricotta in salsa di cime di rapa,  
pecorino e aglio nero 

*(Ricotta gnocchi with turnip greens, pecorino cheese and black garlic sauce)*

14 €

Spaghetti al peperone crusco, alici, polvere  
di pane tostato al nero di seppia

*(Spaghetti with sweet pepper powder, anchovies and dehydrated cuttlefish ink)*

13 €

Risotto (Carnaroli Riserva San Massimo)  
allo zafferano, cotenna di maiale e fondo bruno

*(Saffron risotto with pork rind and brown sauce)*

16 €

Tajarin al burro

*(Tajarin with butter)*

9 €

Grattugiata di Tartufo Bianco d'Alba

*(Grated White Alba Truffle)*

3 € /gr

G  
D  
P

## SECONDI

Filetto di Fassona in demi-glacé  
al Barolo, mele e yogurt acido al limone

*(Fassona fillet with Barolo demi-glacé, apples and sour lemon yogurt)*

19 € 

Stracotto di manzo porcini e spuma al parmigiano

*(Beef stew with porcini Mushrooms and Parmesan mousse)*

17 €

Baccalà croccante, su cremoso  
di zucca e nocciola

*(Crunchy cod, on a creamy pumpkin and hazelnut)*

19 €

Selezione di formaggi con confetture

*(Cheeses and jams)*

15 € 

*Pane, panini e grissini fatti da noi.*

*Su prenotazione pane per celiaci con farina di grano saraceno e farina di riso.*

Grattugiata di Tartufo Bianco d'Alba

*(Grated White Alba Truffle)*

3 € /gr

G  
D  
P

## DESSERT

Spuma di yogurt, ciliegie in aceto  
e crumble salato al cacao

*(Yoghurt mousse, cherries in vinegar and salted cocoa crumble)*

7 €

Riso al latte e nocciole, cedro candito  
moscato di Saracena e croccantino

*(Rice pudding and nuts, candied cedar, muscat and crunchy)*

7 € 

Crema catalana all'arancia e tabasco in frolla al cacao

*(Cocoa tart with caramelized orange and Tabasco cream)*

7 €



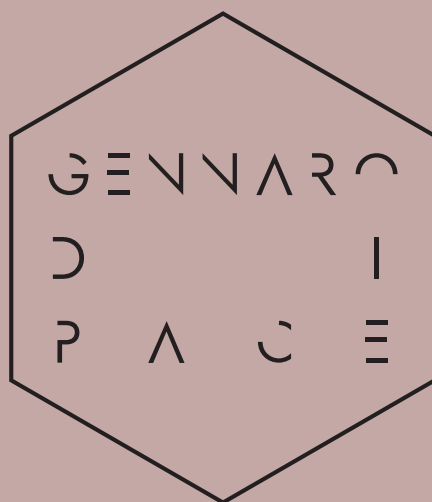
Piatto con ingrediente del Presidio Slow Food®  
*Course with Slow Food® ingredient*



Piatto Vegetariano  
*Vegetarian Course*



Tutto ciò che noi produciamo prima di essere ultimato, porzionato e servito viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie quali il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico sotto zero. I pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa.



## CARTA DEI VINI



# ROSSI

Barolo DOCG Bussia Conterno Aldo 2015  
96 €

Barolo DOCG Cicala Conterno Aldo 2015  
170 €

Barolo DOCG Sorì Ginestra Conterno Fantino 2015  
110 €

Barolo DOCG Castello Di Perno 2014/2015  
55 €

Barolo DOCG Cascina Fontana 2015  
50 €

Barolo DOCG Cascina Fontana 2013  
90 €

Barolo DOCG Cascina Fontana 2011  
140 €

Barolo DOCG Cascina Fontana 2010  
160 €

Barolo DOCG Massolino 2015  
59 €

Barolo DOCG Ceretto 2015  
68 €

Barolo DOCG "La Villa" F.lli Seghesio 2015  
68 €

Barolo DOCG F.lli Seghesio 2016

50 €

Barbaresco DOCG Pio Cesare 2015

99 €

Barbaresco DOCG Prunotto Bric Turot 2015

88 €

Barbaresco DOCG Prunotto 2016

40 €

Barbaresco DOCG Rabaià Rocca Bruno 2016

110 €

Barbaresco DOCG Ceretto 2017

66 €

Barbaresco DOCG Moccagatta 2016

47 €

Barbaresco DOCG Bruno Rocca 2017

55 €

Barbaresco DOCG Cascina Roccalini 2016

48 €

Nebbiolo Langhe DOCG Cascina Fontana 2017

27 €

Nebbiolo Langhe DOC Ginestrino Conterno Fantino 2018

33 €

Nebbiolo Langhe DOC Castello Di Perno 2018

33 €

Nebbiolo Langhe DOC Massolino 2017/2018

30 €

Nebbiolo Langhe DOC Pio Cesare 2016

35 €

Nebbiolo Langhe DOC Pira Giorgio 2017

28 €

Nebbiolo Langhe DOC F.lli Seghesio 2018

25 €

Nebbiolo d'Alba DOC Bernardina Ceretto 2018

28 €

Nebbiolo d'Alba DOC Diego Pressenda Il Donato 2017

24 €

Barbera d'Alba DOC Superiore Cascina Fontana 2017

22 €

Barbera d'Alba DOC Superiore Gianni Gagliardo 2017

25 €

Barbera d'Alba DOC Superiore Diego Pressenda Ariota 2017

20 €

Barbera d'Alba DOC Superiore Pira Giorgio 2017

25 €

Barbera d'Alba DOC "La Chiesa" F.lli Seghesio 2017

33 €

Barbera d'Asti DOCG Bricco dell'Uccellone Braida 2016

75 €

Barbera d'Asti DOCG Castello Di Perno 2017

28 €

Barbera d'Asti DOCG Sette 2018

€19

Nizza DOCG Castello Di Perno 2017

35 €

Dolcetto d'Alba DOC Castello Di Perno 2017

22 €

Dolcetto d Alba DOC F. Ili Seghesio 2018

15 €

Nigl Pinot Nero 2015

38 €

Rosso Viola Calabria IGT

(Magliocco) "Cantine Viola" 2014

€25

BIANCHI →

# BIANCHI

Langhe Chardonnay DOC Rossj Bass Gaja 2018  
85 €

Nascetta Langhe DOC Castello Di Perno 2018  
26 €

Riesling Langhe DOC Diego Pressenda 2018  
19 €

Riesling Langhe DOC Vajra 2019  
37 €

Riesling Langhe DOC Herzu Germano Ettore 2018  
32 €

Chardonnay Piemonte DOC L'altro Pio Cesare 2018  
20 €

Arneis Langhe DOC Blange Ceretto 2018/2019  
22 €

Dubreuil-F Bourgogne Blanc 2016  
38 €

Bassermann-J Riesling Trocken 2018  
30 €

Langhe Bianco DOC "Rapui" F.lli Seghesio 2019  
15 €

Dagueneau Pulilly Fumé Sauvignon Blanc 2019  
33 €

Moscato secco Sette 2019

€22

**Bianco Margherita Calabria IGT**

(Guarnaccia bianca, Mantonico bianco) "Cantine Viola" 2017

€25

# BOLLICINE

Alta Langa Brut DOC Zero Enrico Serafino 2013

45 €

Valentino Brut DOC Ris.Elena Rocche dei Manzoni 2016

25 €

Alta Langa Brut DOC Bera 2013

28 €

Champagne Brut Monmarthe Secret de Famille

69 €

Champagne Veuve Clicquot Cuvée

80 €

Champagne Gosset Extra Brut

70 €

Champagne Jacquesson Cuvée 743 Extra Brut 2015

99 €

Champagne Brut Delamotte

68 €

Champagne Grande Reserve Brut Bonnet

55 €

Champagne Extra Brut Grumier

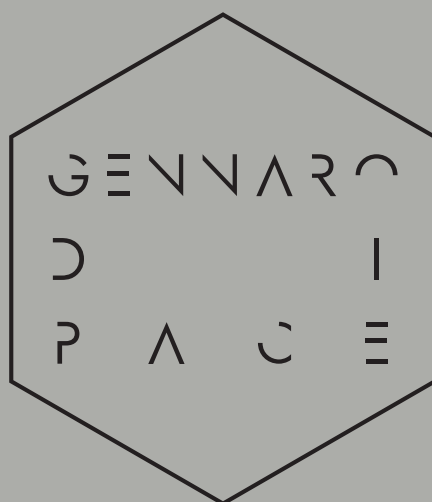
53 €

Alta Langa Brut DOC Deltetto 2016

24 €

Alta Langa Germano Ettore DOCG Extra Brut 2016  
€38





Lo Chef Gennaro Di Pace propone  
un'esperienza temporale contemplativa, dilatata.

Arte e gastronomia si uniscono per offrire percezioni  
sensoriali ricche di sfumature e significati attraverso la ricerca  
dei piatti e le prospettive di senso delle opere d'arte esposte.

È l'occasione per fruire di un tempo intimo e condiviso,  
scoprendo l'essenza di una cucina ricca di contaminazioni.

**[gennarodipace.it](http://gennarodipace.it)**