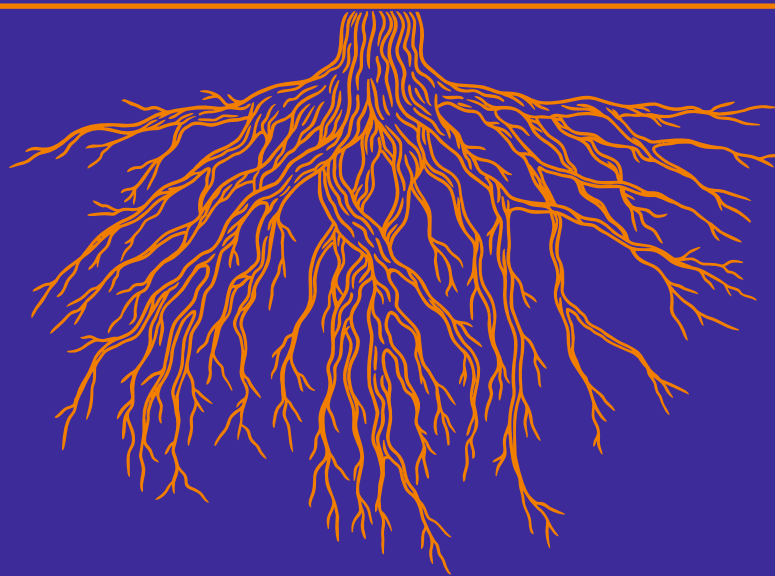




RADICI DI SAPORI



Chef MAMADOU KONE
Executive chef DAVIDE TINAZZO



*Allergeni

(1) Cereali contenenti Glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut - (2) Crostacei - (3) Uova - (4) Pesce - (5) Arachidi - (6) Soia - (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso Lattosio) - (8) Frutta a guscio - (9) Sedano - (10) Senape - (11) Semi di sesamo - (12) Solfiti e Anidride Solforosa - (13) Lupini - (14) Molluschi

Si comunica alla nostra spettabile clientela di comunicare al nostro personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari. Alcuni prodotti freschi potrebbero essere sottoposti a bonificazione di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.



LA CAMENDRA

MENÙ

La nostra Filosofia

Benvenuti alla Camendra,
al fine di farVi conoscere a pieno
il nostro pensiero
e di garantire sempre
freschezza e stagionalità
delle materie prime
abbiamo deciso di offrirVi
2 tipologie di menù



Il Buon Inizio € 20

Uovo di bosco

Uovo 64°, cardoncello, spuma di parmigiano, tartufo nero ^(3,7)

50 sfumature di carciofo

Carciofo in diverse consistenze ^(3,7)

Un coniglio in giardino

Tonno di coniglio e verdure in giardiniera ^(1,3)

Velo di mare

Capesante, patata e avocado ^(3,7,14)

A Metà dell'Opera € 25

Chicchirichi

Ravioli di gallo e il suo brodo ristretto ^(1,3,9)

From Japan

Raviolo ai gamberi e baccalà, brodo dashi con barbabietola ^(2,4)

Il nostro risotto all'italiana

min. 2 persone
Risotto agli spinaci, salsa di pecorino e gel di pomodoro ^(3,7)

Sinfonia di corte

Tagliatelle al ragù di anatra ^(1,3,7)

Il Viaggio Continua € 30

La Regina

Tagliata di sottofiletto, il suo demi-glace e le sue verdure ^(7,9,12)

In fondo al mar

Salmone Mi-Cuit con variazioni di piselli ^(1,3,4,5,7)

Adamo

Costoletta di agnello, il suo fondo e purea di topinambur ⁽⁷⁾

Il maialino che non ti aspetti

Pancia di maialino in salsa orientale e
varie consistenze di cavolfiore ^(6,7,12)

Menù a mano libera

3 portate € 60,00 pp

5 portate € 75,00 pp

7 portate € 90,00 pp

Menù tradizione

4 portate € 65,00 pp

Tris Piemonte ^(1,4,7)



Dark plin ^(1,7,9,12)



Guancia, purea e il suo fondo ^(7,11)



Bunet ^(1,7)



Costo del coperto € 5,00 pp
(compreso amuse bouche, pane, grissini, burro e pre-dessert)