

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



Menù a mano libera

3 portate € 60,00 pp

5 portate € 75,00 pp

7 portate € 85,00 pp

Il Buon Inizio € 20,00

Uova di bosco

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

Tutta zuccina

Fiori di zuccina ripieni, ^(1,3,7,8)
zuppa di zuccina aromatizzato alla menta

Geisha in rosa

Salmone marinato alla barbabietola, mango, ^(4,8)
passion fruit, mela e salsa orientale

Linguaggio di mare

Lingua di vitello cbt e crudo di scampo, salsa verde ^(2,6,7,9)

A Metà dell'Opera € 25,00

Sussurro del mare

Raviolo con gambero rosso, burrata, ^(2,7)
in brodo d'Oriente

Lasagna dell'orto

Lasagna di verdure, parmigiano 36 mesi e fava tonka ^(1,3,7)

Ramen piemontese

Tagliolini ai 40 tuorli manzo uova di quaglia funghi asparago ^(1,3,6,9)

L'oro del passo

Risotto tonale, pere e Jalapeño ^(7,8)
min. 2 persone

Il Viaggio Continua € 30,00

La regina

Tagliata di fassona suo fondo con asparago ^(1,3,7,9)

Il maialino che non ti aspetti

Pancia di maialino in salsa di orientale ^(6,7)
carote e cavolfiori in agrodolce

Anatra in giardino d'estate

CBT, carote all'arancia, piselli e ciliegie ^(1,3,7,5,9)

Abissi dorati

Frittura di totanetti, gamberetti e verdure miste ^(3,4)

Menù tradizione

4 portate € 65,00 pp

Via del sale ^(3,4,7)



Dark plin ^(1,3,7)



Guancia, purea demi-glacé ^(7,9)



Bouquet ^(7,8)



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