



I D O R I A

R I S T O R A N T E

Antipasti

Fois gras, zenzero marinato, pan brioche al miele e aceto balsamico	€ 22
Esperienza di tartare	€ 24
Gran crudités di mare	€ 38
“Cima alla genovese”, salsa verde e giardiniera di verdure	€ 18
Capesante spadellate, rapa rossa, panna acida ed erba cipollina	€ 22
Takaki di tonno in crosta di sesamo, burrata e cavolo rosso all'agro	€ 20

Primi

Risotto agli asparagi, gambero rosso e zafferano	€ 24
Spaghettoni, triglie, vongole e fave	€ 20
Maltagliato all'uovo, ragù bianco di coniglio, polvere di olive e pinoli	€ 20
Raviolini di ricotta e limone, scampo crudo, bisque di scampi e gel di Vermouth	€ 22
Strozzapreti, carciofi, maggiorana e fonduta di Castelmagno	€ 18

Secondi

Tajine di mare, pompelmo, spinaci e Ras el hanout	€ 32
Filetto di vitello al Blue Stilton, pepe rosa e patate rosse	€ 30
Baccalà leggermente affumicato, hummus di ceci, olio al rosmarino e datterino confit	€ 28
Trancio di pescato, carciofi stufati, fumetto al Vermentino e salsa al prezzemolo	€ 30
Petto d'anatra, arancia, radicchio e riduzione di vino rosso	€ 28



I D O R I A

R I S T O R A N T E