

# LESS IS MORE

- = +

*Gabriele Gorfato*

## ANTIPASTI

**FABERGÈ 14€ (3-7)**

*Uovo ricostruito con guscio di tuorlo montato, mousse al tartufo e Vermouth Carpano Antica Formula, su fondo croccante al Parmigiano*

**CRÈME BRÛLÉE DI CIPOLLE 10€ (3-7)**

**UOVO SONICO® 14€ (3-4-7)**

*Uovo cotto con la musica, servito su una goduta di grana e salsa leggera alle accinghe del Cantabrico*

**CODE D'ARAGOSTA 13€ (2-7)**

*Sfogliatella di mela ripiena d'astice e bisque*

**TACCHI E BUGIE 11€ (1-7-14)**

*Spaghetti di seppia marinati all'amatriciana*

## PRIMI

**BURBERRY 15€ (1-3-7-10)**

*Raviolo aperto di pasta tirata all'ovovo, cremoso caldo al fondo di spezzatino, funghi porcini e whiskey*

**RISO INVECCHIATO, LIQUIRIZIA,  
PECORINO E BOTTARGA DI ABETE 16€ (6-7)**

**AFFACCIO SU SORRENTO 16€ (1-3-7-13)**

*Raviolo mistificato a maiolica napoletana, ripieno di gin tonic salato e mozzarella di bufala*

**GNOCCHI, CIOCCOLATO BIANCO,  
PANNA ACIDA E CAVIALE 16€ (1-2-3-7-13)**

## SECONDI

**OVERDOSE DI ROSE 16€ (4-6-12)**

*Mosaico di baccalà servito su brodo di rose e il suo caviale*

**BLACK AFGHANO 17€ (7-9)**

*Filetto di black Angus frollato, affumicato all'oud, servito con il suo fondo dai caratteri orientali*

**AGNELLO IN CROSTA ALLE ERBE,  
TERIYAKI E ZENZERO 17€ (6-7-9-12)**

**CHI HA INCASTRATOROGER RABBIT 15€  
(1-7-10-11) Si presenta come un sasso, ma è un coniglio tandoori  
con un suo cappotto al carbone**

**OMAGGIO AL MIO MAESTRO 18€ (1-7)**

*Filetto di Fassona dalla doppia impanatura di grissini, panko e lavanda, servita su un letto di paglia infuocato*

**MELANZANA & CIOCCOLATA 12€ (1-7)**

## DOLCI

**DISGELO 7€ (1-3-7)**

*Tartellette di frolla, cremoso al cocco, cioccolato e cupola di zucchero*

**LOST CHERRY 7€ (1-3-7)**

*Ciliegia ricostruita con inserti differenti all'interno*

**TOM FORD TOBACCO VANILLE 8€ (1-3-7)**

*Triplice texture per questo dessert, dove il gusto del tabacco da pipa si mescola alla dolcezza della vaniglia ed alla tranquillità del cioccolato*

**STEPHANIE & CAROLINE TATIN 6€ (1-3-7)**

*Tarte tatin gelée*



CASCINA MARCHESA  
RESTAURANT & RESORT

# LESS IS MORE

TRADIZIONE

*Gabriele Gorfato*

## ANTIPASTI

TORINO, CÀ SAVOIA 10€ (3-5-7)

*Vitello tonnato secondo la ricetta originale ottocentesca*

BATTUTA DI FASSONA, SALSINA BRUSCA E UOVO DI TROTA 10€ (3-5)

CARPACCIO DI MANZO E SALSINA BERNESE 10€ (3-7)

FRITTELLE DI BACCALÀ\* 12€ (1-3-4-7)

## PRIMI

RISO GIALLO E GREMOLADE 12€ (7)

RISO GIALLO E GREMOLADE CON OSSOBUCO 15€ (7)

CACIO E PEPE 13€ (1-7)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA E RAGÙ 13€ (1)

PARMIGIANA DI MELANZANE 12€ (7)

## SECONDI

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO 15€

POLPO\*, LA SUA EMULSIONE E MERINGA AL NERO DI SEPPIA 16€ (5-14)

MUGNAIA\* 15€ (4-7)

CACIUCCO ALLA LIVORNESE 16€ (2-4-14)

## DOLCI

BONET 6€ (1-3-7)

PANNACOTTA VANIGLIA E CARMELLO 5€ (7)

TIRAMISÙ 6€ (1-3-7)