



BINO

Ricchebuono

MENU

La strada per Bino

Un percorso di cinque portate per immergersi
nella nostra realtà gustativa

50

Iniziamo

Terrina di rombo alla brace, olio limone e pepe,
verdure di stagione in giardiniera e alla brace

20

Sgombro affumicato, cozze fagioli e pepe Sichuan, scalogno agrodolce

16

Carciofo alla giudia, salsa olandese e salsiccia di Bra

16

Taco di gamberi, maionese agli agrumi e avocado

18

..e pasta sia!

Spaghetto profumato agli agrumi, crudo di leccia, capperi e focaccia piccante

20

Raviolo di gallinella all'acqua pazza, brodo di gallina e limone candito

18

Tortello di ossobuco alla milanese, crema di piselli, prezzemolo e zafferano

18

Riso "Riserva San Massimo" mantecato alle erbe spontanee,
animelle fritte e prescinseua

18



B I N O

Ricchebuono

MENU

E poi

Baccalà e nocciola, bagna cauda leggera,
puntarelle e pesto d'erbe

22

Pancia di maiale, crudo di scampo,
cavolo nero e lemongrass

20

Spalla di agnello alle erbe aromatiche e Porto,
millefoglie di patate, radicchio tardivo

23

Anatra "All you can eat"

25

Ma adesso

La nostra Panera

10

Cucciolone di Cesare

10

Cheesecake, crumble al tè nero e kumquat

10

Bavarese alla pera, cioccolato e vermouth

10