



Pane e Coperto 3€

Antipasti

Battuta di Fassona, barbabietola rossa e bagna caoda leggera 14€

LATTE, PESCE

Rosti di patate, polpo arrostito accompagnato dalla sua maionese e olive taggiasche 16€

PESCE

Uovo 63°, crema di zucchine al basilico, seppia ripassata in padella, corallo verde 12€

UOVO, PESCE

Tortino di cipolla “bruciata” con fonduta di parmigiano 12€

LATTE, MANDORLE

Vitello al rosa, salsa tonnata, fondo bruno, bottarga di tuorlo 14€

PESCE

Terrina di manzo, misticanza, cubetti di mostarda e pane sfogliato caldo 14€

LATTE, FRUMENTO

Antipasto “Vecchio Piemonte” 15€

PESCE, UOVA, LATTE

Primi Piatti

Agnolotti con sugo di stufato 15€

LATTE, FRUMENTO, UOVA, SEDANO, SOLFITI

Tagliolini al nero di seppia, bottarga di tonno e colatura di alici di Cetara 17€

FRUMENTO, UOVA, LATTE, PESCE

Gnocchi di patate fatti in casa con fonduta di Robiola e nocciole 15€

FRUMENTO, UOVA, LATTE, NOCCIOLE

Riso Carnaroli mantecato, lime, tartare di gamberi e la loro bisque 18€

LATTE, PESCE

Spaghettoni al torchio con aglio, olio, peperoncino, limone, fonduta di parmigiano e zenzero 15€

FRUMENTO, UOVA, LATTE

Cannelloni gratinati ripieni di patate e tartufo nero, salsa all’aglio nero e tarufo nero 16€

FRUMENTO, UOVA, LATTE

Vellutata di porri, crostini e bacon croccante 12€

FRUMENTO

Secondi Piatti

Bavetta di fassona al fumo con salsa Monferrina e Ratatuia di verdure 22€

Medaglioni di melanzane con panatura alle mandorle, misticanza, pomodorini confit e aceto balsamico 18€
UOVO, LATTE, MANDORLE

Interpretazione di bollito piemontese con le sue salse 20€

Lumache di Cherasco in guazzetto con finocchi al gratin 20€
SEDANO, LATTE

Degustazione di formaggi con selezione di composte della casa 18€
LATTE

Trancio di tonno scottato in crosta di semi, passata di ceci 24€
PESCE, SESAMO, SOIA

Coscia d'anatra in confit con cipolle caramellate e patate al forno 22€

Menù Degustazione

A mano dello chef

2 Antipasti
2 Primi piatti
Secondo piatto
Sorbetto
Dessert

€ 50 a persona – bevande escluse
Il menù deve essere applicato all'intero tavolo

Alcuni prodotti possono essere acquistati o
essere abbattuti nella normale pratica di cucina, per preservarne la freschezza.
Per chiarimenti rivolgersi al personale