

la

• **PIEMONTESE** •

I MENU' DEGUSTAZIONE

CARPE DIEM € 50.00

Le migliori selezioni dello chef Francesco in 4 portate

IL TARTUFO € 45.00

Taragna e cinghiale - Tagliatella salsiccia - Carrè di cervo

Il menù degustazione scelto è previsto per l'intero tavolo coperto, vini, bevande escluse

Antipasti

Battuta a coltello di sottofiletto piemontese (3 10)	€ 14.00
Olio, sale, pepe (a scelta senape digione – tuorlo d'uovo crudo)	
Battuta a coltello di sottofiletto piemontese	€ 18.00
scaglie di tartufo fresco di stagione	
Verza brasata (7)	€ 15.00
bruss, grappa, miele	
Terrina di Quaglia cbt (1 7)	€ 16.00
Fondo al cacao, verdure cotte e crude	
Fajitas di animelle (1 7 11)	€ 16.00
Radicchio, mole poblano, menta	
Taragna e cinghiale (1 7)	€ 16.00
burro nocciola, salvia	
Trota salmonata (1 4)	€ 16.00
Nduja, prezzemolo, agretti agri	

Primi Piatti

Ravioli (1 7)	€ 15.00
Cassoeula, brodo di cipolla, limone	
Tagliatella (1 3 7)	€ 15.00
Salsiccia e scaglie di tartufo fresco	
Gnocchi alla barbabietola (1 3 4 7)	€ 15.00
Aringa affumicata, beurre blanc al lievito	
Il Risotto (7)	€ 15.00
Stinco di vitello, cumino, fondo bruno	
Spaghetti (1 7 13 14)	€ 15.00
Cozze, olio al peperoncino, gel di capperi, cumle pane e pancetta	

coperto € 4.00

Per allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni e informare il personale di sala

Seconde Portate

Galletto alla diavola (1 7) Carciofo alla menta	€ 18.00
Germano reale (1 3 7) Zucca, aceto di lamponi	€ 20.00
Le tre sfumature del Maiale (1 7 10 11) Salsa barbecue al mandarino, cipolla bruciata	€ 22.00
Caldo freddo di cervo (7 12) insalata di radicchio, acetosella , limone	€ 23.00
Fassona rucola e grana (sottofiletto di scottona piemontese) (7)	€ 18.00
Filetto di vitello alla wellington (1 3 7) purea di patate, fondo di vitello, scaglie di tartufo nero	€ 25.00
Fassona al camino (filetto di scottona piemontese) (1 3 7) Maionese alla paprika affumicata, cavolo viola e umeboshi	€ 25.00
Contorni Patate saltate - Verdure grigliate	€ 4.00

coperto € 4.00

Per allergie o intolleranze consultare l'elenco allergeni e informare il personale di sala

