



## **I MENU' DEGUSTAZIONE**

### **IL PIEMONTESE**

***Battuta di fassona piemontese, senape e uovo  
Pennoni, salsiccia di bra, porri, pecorino  
Tagliata alla carbonara  
Tortino al cioccolato***

**€ 50.00**

### **IL TARTUFO**

***Uovo, mandorle, tartufo, chorizo  
Battuta di fassona e tartufo  
Taglierino al burro e tartufo  
Filetto alla wellington, purea di patate e tartufo***

**€ 55.00**

**Il menù degustazione scelto è previsto per l'intero tavolo**

coperto, vini, bevande escluse

## **ANTIPASTI**

<b>Battuta a coltello di sottofiletto piemontese</b> ( 3 10 )	<b>€ 14.00</b>
Olio, sale, pepe ( a scelta senape digione – tuorlo d'uovo crudo )	
<b>Battuta a coltello di sottofiletto piemontese</b>	<b>€ 18.00</b>
scaglie di tartufo fresco di stagione	
<b>Uovo a bassa temperatura</b> ( 3 8 )	<b>€ 15.00</b>
mandorle, tartufo, chorizo	
<b>Terrina di carni miste</b> ( 8 9 12 )	<b>€ 15.00</b>
glassata al porto, mela, insalata mista tartufata	
<b>Insalata di mare</b> ( 2 4 9 13 14 )	<b>€ 16.00</b>
<b>Ceviche di sgombro al pepe rosa</b> ( 1 4 )	<b>€ 15.00</b>
anguria e cous cous croccante	

## **PRIMI PIATTI**

<b>Ravioli alla ricotta di bufala</b> ( 1 3 7 14 )	<b>€ 15.00</b>
polpo e salsa di caciucco	
<b>Fregola risottata</b> ( 1 14 )	<b>€ 15.00</b>
pomodoro, lime, vongole, prezzemolo	
<b>Tagliatella al tartufo</b> ( 1 3 7 )	<b>€ 17.00</b>
mantecati burro, Tartufo fresco di stagione	
<b>Il Riso</b> ( 7 )	<b>€ 15.00</b>
Ragù di selvaggina, mirtillo e timo	
<b>Pennoni</b> ( 1 7 )	<b>€ 16.00</b>
salsiccia di bra, porri, pecorino	

**coperto € 3.00**

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

## **SECONDI PIATTI**

<b>Spalla d'agnello alle albicocche</b> ( 1 7 ) melanzana fondente, salsa d'agnello	<b>€ 20.00</b>
<b>Piccione arrosto</b> ( 7 ) Cavolo nero, amchoor, lamponi	<b>€ 19.00</b>
<b>Pancia di maiale croccante</b> ( 7 ) glassa al miele, composta di porri	<b>€ 18.00</b>
<b>Tagliata alla carbonara</b> ( 3 7 ) sottofiletto piemontese ( scottona 24 – 30 mesi )	<b>€ 17.00</b>
<b>Filetto di vitello alla wellington</b> ( 1 3 7 ) purea di patate, fondo di vitello, scaglie di tartufo nero	<b>€ 25.00</b>
<b>Medaglione di filetto piemontese</b> ( scottona 24 / 30 mesi ) ( 7 ) Al pepe verde, terrina di patate	<b>€ 22.00</b>
<b>Sogliola</b> ( 4 7 10 14 ) spinaci, salsa antica ai datteri	<b>€ 18.00</b>
<b>Contorni</b> Patate saltate - Verdure grigliate	<b>€ 4.00</b>

**Coperto € 3.00**



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