

## **ANTIPASTI**

|   |                |
|---|----------------|
| <b><i>Tartare di sottofiletto piemontese battuta a coltello</i></b>       | <b>€ 14,00</b> |
| Olio – sale - pepe (a scelta senape digione – tuorlo d'uovo crudo)        |                |
| <b><i>La faraona in insalata</i></b>                                      | <b>€ 16,00</b> |
| Petto di faraona in cbt - tris di insalate                                |                |
| <b><i>Crocchetta di manzo</i></b>   | <b>€ 16,00</b> |
| Maionese al miso – asparagi   |                |
| <b><i>Carpaccio di bufalo italiano</i></b>                                | <b>€ 15,00</b> |
| Ginepro – robiola – chimichurry – aceto balsamico                         |                |
| <b><i>Il gambero</i></b>  | <b>€ 15,00</b> |
| Gambero scottato – taccole – aneto - yogurt                               |                |
| <b><i>Il tonno</i></b>  | <b>€ 15,00</b> |
| Tonno tataki – zenzero – insalata riccia- mela verde – ristretto di tonno |                |

## **PRIMI PIATTI**

|   |                |
|---|----------------|
| <b><i>Bottoni di coniglio alla ligure</i></b>   | <b>€ 13,00</b> |
| Olive disidratate – pinoli – crema di aneto   |                |
| <b><i>Spaghetto tiepido</i></b>   | <b>€ 15,00</b> |
| Mantecato ai peperoni arrosto – yogurt – mango – cetrioli – erbe fresche – bottarga di lago |                |
| <b><i>Gnocco ripieno al taleggio</i></b>  | <b>€ 13,00</b> |
| Bagna càuda – crumble di pane - prezzemolo  |                |
| <b><i>Il riso</i></b>   | <b>€ 13,00</b> |
| Robiola - salsiccia   |                |
| <b><i>Mezzi rigatoni</i></b>  | <b>€ 13,00</b> |
| Patate – cozze – provola affumicata   |                |

## **LE NOSTRE CARNI**

|  |                |
|--|----------------|
| <b><i>Petto d'anatra</i></b><br>Zucchine alla scapece – anice stellato - ciliegie  | <b>€ 18,00</b> |
| <b><i>Cappone di maiale</i></b><br>Purè di rafano – cavolfiore arrosto – lemongrass candito – alloro                         | <b>€ 18,00</b> |
| <b><i>Costina di manzo affumicata</i></b><br>Insalata di cavolo cappuccio all'americana                                      | <b>€ 18,00</b> |
| <b><i>Baccalà all'olio</i></b><br>Crosta di wasabi – pistacchi – pancetta – salsa all'aglio dolce – burro acido – mela verde | <b>€ 18,00</b> |
| <b><i>Tagliata di sottofiletto piemontese</i></b> (la fassona scottona 24 -30 mesi)<br>Cipolle di tropea caramellate         | <b>€ 17,00</b> |
| <b><i>Filetto di vitello alla wellington</i></b><br>Patata morbida – fondo di vitello  | <b>€ 24,00</b> |
| <b><i>Medaglione di filetto piemontese</i></b><br>Pepe verde   | <b>€ 22,00</b> |

**Contorni**    Patate saltate - Verdure grigliate                    **€ 4,00**

**Coperto € 3,00**

**Per allergie o intolleranze siete pregati di informare il personale di sala**

***DOLCI lo chef propone***

**€ 6,00**

***IL NOSTRO TIRAMISU'***

***PANNA COTTA AL MIELE DI CASTAGNO***

*- insalatina di fragole e ribes*

***MOUSSE AL CIOCCOLATO***

*- gelatina di arance e nocciole*

***TORTA DI MELE***

*- salsa alla cannella*

**in abbinamento vi consigliamo i nostri passiti € 3,00 al calice**

***IL RUM DELLA SETTIMANA E i 4 CIOCCOLATI***

**€ 10,00**

***Ecuador***

*cacao arriba national : aromi floreali acidulezza fruttata  
delicati sentori di frutti tropicali e note tostate*

***Nicaragua***

*Cacao chuno: note di nocciola, panna, fiori, sentori di legnoromatico e  
un piacere amaricante di oliva taggiasca*

***Nicaragua***

*Cacao nugu: note intense di nocciola, uvetta, ciliegia e miele,  
percezione di rum e delicate spezie*

***Vietnam***

*Cacao vietnam, pistacchi italiani e fior di sale di bali:  
note tostate di caffè, pistacchio, legno aromatico, sentori di liquirizia  
miele e tabacco*