

ANTIPASTI

<i>Tartare di sottofiletto piemontese battuta a coltello</i>	€ 14,00
Olio – sale - pepe (a scelta senape digione – tuorlo d'uovo crudo)	
<i>Tartare di sottofiletto piemontese battuta a coltello</i>	€ 18,00
Tartufo fresco di stagione	
<i>Petto di faraona</i>	€ 16,00
Cotto a bassa temperatura – spinacino – radicchio - salsa worcester - pompelmo	
<i>Velette di lingua bollita</i>	€ 15,00
Barbabietola – salsa verde e caprino	
<i>Carne salada</i>	€ 15,00
Castelmagno dop e variazione di rucola	
<i>Roastbeef di fassona piemontese</i>	€ 15,00
Brodo di funghi – insalata di champignon e mirtilli	
<i>Selezione di affettati</i>	€ 11,00
<i>Patè di trota bianca</i>	€ 15,00
Pere e giardiniera	

PRIMI PIATTI

<i>Gli gnocchetti artigianali</i>	€ 13,00
Ragù di agnello – fonduta di parmigiano	
<i>Tortello</i>	€ 13,00
Ricotta – speck – spuma di castelmagno – essenza alla salvia	
<i>Le tagliatelle al tartufo</i>	€ 15,00
Velette di tartufo fresco di stagione	
<i>Crespella</i>	€ 13,00
Salmone – pesto di rucola	
<i>Risotto</i>	€ 13,00
Mantecato al basilico – polipo – pere	

Coperto € 3,00

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

LE NOSTRE CARNI

Il pollo a 360° € 18,00

Petto di pollo farcito con lardo ed erbe, coscia brasata e glassata - macaron di patè di fegatini e radicchio

Filetto di maiale (cottura a bassa temperatura) € 19,00

Bardato in pancetta affumicata - purea di scalogno dolce - terrina di patate alle erbe e mirtilli

Gulasch di daino € 18,00

Rivisitazione del gulasch ungherese al posto del manzo usiamo il daino, si presenta come uno spezzatino

Brasato di Guancetta piemontese € 20,00

14 ore di lenta cottura rendono la carne tenera da tagliare solo con la forchetta; accompagnato da champignon grigliati - cialda di polenta taragna ed essenza alla salvia

Tagliata di sottofiletto piemontese (la fassona scottona 24 -30 mesi) € 15,00

In affumicatura di rosmarino

Tagliata di Black gold Scozzese al sale indiano affumicato € 18,00

Una razza antichissima originaria della contea di aberdeen nel nord della scozia

Filetto di piemontese (la fassona scottona 24 / 30 mesi) € 22,00

Purea di patate - salsa al vino rosso al timo

Filetto di manzo adulto (selezione di manzi premium irlandesi di oltre 4 anni) € 22,00

Una carne tenera ma saporita dovuto alla forte marezzatura del grasso che si scioglie in cottura

Il cote du boeuf (selezione premium irlandese) € 5,50 etto

Un taglio ricavato dalla costata 5 coste scalzata con la parte dell'osso superiore pulito e rifilato. Un gusto intenso dolce e saporito peso da 700 gr a 1 kg circa

Contorni Patate saltate - Verdure grigliate – insalata mista € 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*