

la  
**PIEMONTESE**

**I MENU' DEGUSTAZIONE**

**IL PIEMONTESE**

*Battuta di fassona piemontese, senape e uovo  
Risotto robiola, salsiccia di bra, tartufo  
Guancetta brasata, polenta grigliata, purea di mele, cipolline  
Tortino al cioccolato e zabaione*

€ 45.00

**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

**L'ESTRO DELLO CHEF**

*Sgombro marinato, pomodori gialli, miso, peperoncino  
Lingua, giardiniera, bernese  
Raviolo ripieno costina di maiale, lamponi  
Quaglia piccante, pac choi, sesamo, nocciole  
Dentice, zucca, beurre blanc, erba cipollina  
dolce a scelta*

€ 65.00

**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>Lingua</b> ( 3 7 9 )	<b>€ 15.00</b>
Giardiniera, salsa bernese	
<b>Crocchetta di costine alla bbq</b> ( 1 3 6 7 )	<b>€ 15.00</b>
Radicchio sotto aceto, maionese al rafano	
<b>Carpaccio di capesante</b> ( 7 14 )	<b>€ 16.00</b>
Mela verde, rape	
<b>Il Gambero</b> ( 2 3 )	<b>€ 15.00</b>
Salsa cocktail, cipolle, insalata	
<b>Sgombro marinato</b> ( 3 6 )	<b>€ 15.00</b>
pomodorini gialli, miso, peperoncino	

## **PRIMI PIATTI**

<b>Ravioli ripieni</b> ( 1 3 7 )	<b>€ 14.00</b>
costine di maiale, lamponi	
<b>Taglierino ai 30 tuorli</b> ( 1 3 7 )	<b>€ 14.00</b>
Ragù d'anatra al limone	
<b>Taglierino ai 30 tuorli</b> ( 1 3 7 )	<b>€ 17.00</b>
mantecati burro, Tartufo fresco di stagione	
<b>Il Riso</b> ( 7 )	<b>€ 15.00</b>
Robiola, salsiccia di bra, tartufo	
<b>Spaghetto al pomodoro giallo</b> ( 1 4 7 )	<b>€ 13.00</b>
uova di salmone, katsobushi	
<b>Conchiglioni</b> ( 1 4 7 8 )	<b>€ 14.00</b>
Ripieno al baccalà mantecato, salsa alle noci	

**coperto € 3.00**

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

## LE NOSTRE CARNI

<b>Dentice</b> (4 7) zucca, beurre blanc, erba cipollina	€ 18.00
<b>Sella d'agnello ripiena agli spinaci e erbe</b> (7) Broccoli e il suo fondo	€ 20.00
<b>Quaglia piccante</b> (7 8 11) pac choi, sesamo, nocciole	€ 18.00
<b>Guancetta di vitello piemontese brasata</b> (1 9) crostino di polenta, purea di mele, cipolline borretane	€ 20.00
<b>Tagliata alla carbonara</b> (3 7) sottofiletto piemontese ( scottona 24 – 30 mesi )	€ 17.00
<b>Filetto di vitello alla wellington</b> (1 3 7) purea al tartufo, fondo di vitello, scaglie di tartufo nero	€ 25.00
<b>Medaglione di filetto piemontese</b> ( scottona 24 / 30 mesi ) (7) Al pepe verde, terrina di patate	€ 22.00
<b>Contorni</b> Patate saltate - Verdure grigliate	€ 4.00
<b>Coperto</b> € 3.00	



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

## ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011

### Elenco Allergeni

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.