

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) Olio, sale, pepe (a scelta senape digione – tuorlo d'uovo crudo)	€ 14.00
Battuta a coltello di sottofiletto piemontese scaglie di tartufo fresco di stagione	€ 18.00
Caprese (3 7) Panna cotta alla mozzarella, cuore di bue, basilico	€ 15.00
Terrina di Quaglia cbt (1 7) Fondo al cacao, verdure cotte e crude	€ 16.00
Animelle di vitello (1 7) fichi, cetrioli	€ 16.00
Vitello tonnato piemontese (3 4 7 10)	€ 16.00
Crudo di gamberi (2 11) Fave, piselli, acqua di pomodoro	€ 16.00

Primi Piatti

Ravioli (1 7) Cassoeula, brodo di cipolla, limone	€ 15.00
Tagliatella (1 3 7) Salsiccia e scaglie di tartufo fresco	€ 15.00
Gnocchi alla ricotta (1 3 4 7) Bagna caoda, seppia cruda, zucchine trombetta	€ 15.00
Il Risotto (7) Stinco di vitello, cumino, fondo bruno	€ 15.00
Spaghetti (1 7 13 14) Cozze, olio al peperoncino, gel di capperi, cumle pane e pancetta	€ 15.00

coperto € 4.00

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

Seconde Portate

Galletto alla diavola (1 7) Asparagi	€ 18.00
Anatra (7 8) Cinque spezie, verdure primaverili	€ 20.00
Caldo freddo di cervo (7 12) insalata di radicchio, acetosella , limone	€ 23.00
Fiorentina di Fassona (7) Terrina di patate, peperoni sott'olio	€ 7.00 all' etto
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

