

Antipasti del nostro territorio

<i>Battuta al coltello “ La Granda”</i>	<i>11 €</i>
<i>Vitello tonnato</i>	<i>8 €</i>
<i>Lingua in salsa</i>	<i>8 €</i>
<i>Acciughe al verde</i>	<i>7 €</i>
<i>Tomini (salsa verde,granella di nocciola,peperoncino)</i>	<i>6 €</i>
<i>Galantina di trota salmonata in agrodolce</i>	<i>10 €</i>
<i>Flan di peperone con Roccaverano all'erba cipollina</i>	<i>9 €</i>
<i>Tris antipasti piemontesi</i>	<i>12 €</i>
<i>Antipasto misto piemontese</i>	<i>15 €</i>

Antipasti

Tonno di coniglio Grigio di Carmagnola con mela verde 10 €

Cubo di maialino croccante al peperone rosso 9 €

Gamberi rossi di Mazzara Del Vallo scottati con quenelle di melanzane
e julienne di sedano 15€

Tris di antipasti 16€

Nell'attesa

Tagliere di salumi piemontesi "La Granda" 11€

Tagliere di formaggi piemontesi 11 €

Tagliere di salumi e formaggi piemontesi 13 €

Primi piatti

<i>Agnolotti del plin ai tre arrosti con il loro sugo</i>	11€
<i>Risotto pesca e nocciola tonda d'Alba</i>	12€
<i>Raviolo ricotta e borragine su vellutata di fave</i>	12€
<i>Linguine all'astice con ciliegino fresco</i>	22€
<i>Tagliolino al nero di seppia con coda di rospo e pomodorino confit</i>	15€

Secondi piatti

<i>Arrosto all'arneis con verdure di stagione</i>	12€
<i>Anatra alla riduzione di mirtilli con costine e granella di nocciola</i>	14€
<i>Filetto di vitello in doppia panatura con insalatina di cavolo e carota</i>	24€
<i>Ombrina con crudo di melanzane sott'olio su crema di carote e lemongrass</i>	18€
<i>Polpo scottato su crema di pomodorini essiccati ,tiepida di patate e polvere di olive</i>	16€

Dessert

Bonét con granella di amaretti	6 €
Pesca ripiena alla piemontese	5€
Panna cotta alla rosa	5 €
Ganache al gianduiotto "A.Giordano" con tuiles al fondente	7 €
Bavarese alla vaniglia con composta al lampone	6 €