

## *Antipasti del nostro territorio*

<i>Battuta al coltello “ La Granda”</i>	<i>11 €</i>
<i>Tonno di gallinella BIO</i>	<i>10 €</i>
<i>Acciughe al verde</i>	<i>7 €</i>
<i>Lingua in salsa rossa</i>	<i>8 €</i>
<i>Vitello tonnato</i>	<i>8 €</i>
<i>Tartrà di porri con fonduta di toma di Lanzo</i>	<i>9 €</i>
<i>Cuore di Roccaverano e peperoni con crema leggera alla bagna caoda</i>	<i>9 €</i>
<b><i>Tris antipasti piemontesi</i></b>	<b><i>12 €</i></b>
<b><i>Antipasto misto piemontese</i></b>	<b><i>15 €</i></b>

## *Antipasti*

<i>Gradisca di vitello con crema al rafano, scalogno e crescione d'acqua</i>	10 €
<i>Cappesante scottate, purea di topinambur e agrumi</i>	15 €
<i>Flan di zucca, nocciole affumicate e vellutata all'aglio nero fermentato</i>	9 €
<b>Tris di antipasti</b>	<b>16€</b>

## *Nell'attesa*

<i>Tagliere di salumi piemontesi "La Granda"</i>	11€
<i>Tagliere di formaggi piemontesi</i>	11 €
<i>Tagliere di salumi e formaggi piemontesi</i>	13 €

## Primi piatti

<i>Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione</i>	11 €
<i>Tajarin al ragu di lepre e mirtilli</i>	13 €
<i>Ravioli neri di ombrina su crema di cavolfiore e cipolle caramellate</i>	15 €
<i>Risotto alla crema di piselli, yuzu e crudo di gambero rosso</i>	16 €
<i>Spaghetto "Felicetti" all'acqua di peperone e burrata</i>	13 €

## Secondi piatti

<i>Brasato al barbaresco con verdure stagionali</i>	12 €
<i>Costolette di agnello a bassa temperatura, agretti e pere</i>	14€
<i>Ricomposta di cervo con polenta bianca croccante</i>	15 €
<i>Arrosto di sedano rapa, funghetti di bosco e riduzione al nebbiolo</i>	10 €
<i>Filetto di merluzzo, lenticchie nere e baby carote</i>	16 €

### **Menù degustazione del Piemonte**

Battuta al coltello “ La Granda”

Vitello tonnato

Tartrà di porri con fonduta di toma di Lanzo

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro

riduzione

Brasato al barbaresco con verdure stagionali

Pere martin al brachetto “La torre” ,crema

inglese e crumble alla cannella

**35€ (bevande escluse)**

### **Menu degustazione**

Gradisca di vitello con crema al

rafano,scalogno e crescione d’acqua

Cappesante scottate, purea di topinambur e

agrumi

Flan di zucca, nocciole affumicate e velluta

all’aglio nero fermentato

Ravioli neri di ombrina su crema di cavolfiore e

cipolle caramellate

Costolette di agnello a bassa temperatura,

agretti e pere

Mousse di pistacchio e

cioccolato bianco “A.Giordano”

**40€ (bevande escluse)**

## Dessert

Bonét con granella di amaretti	5 €
Ganache di gianduiotto "A.Giordano",pepe di Sichuan e sale di Maldon	7 €
Pere martin al brachetto "La torre" ,crema inglese e crumble alla cannella	6 €
Tarte-tatin alle mele	6 €
Mousse di pistacchio e cioccolato bianco "A.Giordano"	7

€

**Tris di dolci 10€**