

## ***Antipasti***

*Rolatina di coniglio alle erbe con marmellatina di cipolla rossa 12*

*Filetto di lucioperca marinato al ribes su terriccio ai cinque cereali 18*

*Cannolo di ricotta di pecora e borraggine su gazpacho 9*

## ***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*

## ***Antipasti del nostro territorio***

Battuta al coltello “La Granda” 11

Tomini (al verde, peperoncino e nocciole) 7

Acciughe al verde 7

Lingua in salsa rossa 9

Vitello tonnato 9

Insalata russa alla vecchia maniera 8

Insalatina di faraona, lamponi e nocciole 9

***Tris antipasti piemontesi 12***

***Selezione di antipasti piemontesi 15***

## **Primi piatti**

*Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione 11*

*Tagliolini 30 tuorli al ragù di piccione 16*

*Linguine Felicetti al pesto di melanzane, spuma di ricotta salata e chips di pomodoro 14*

*Tortelli verdi di cernia e zenzero all'acqua di pomodoro giallo 16*

*Risotto alle ostriche e fichi 18*

## **Secondi piatti**

*Arrosto all'arneys e verdure di stagione 12*

*Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, mango e riso nero soffiato 16*

*Cubo di maialino croccante affumicato e tiepida di quinoa e peperone 15*

*Branzino, funghi enoki su dashi 18*

*Millefoglie vegana di verdure estive e crema di patate al basilico 12*

**Coperto 2,5**

### *Menù degustazione del Piemonte*

Battuta al coltello “ La Granda”

Vitello tonnato

Insalatina di faraona, lamponi e nocciole

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro

riduzione

Arrosto all’arneis e verdure di stagione

Pesca ripiena

**35 (bevande escluse)**

### *Menu degustazione*

Rolatina di coniglio alle erbe con

marmellatina di cipolla rossa

Filetto di lucioperca marinato al ribes su

terriccio ai cinque cereali

Cannolo di ricotta di pecora e borraggine su

gazpacho

Tortelli verdi di cernia e zenzero all’acqua di

pomodoro giallo

Cubo di maialino croccante affumicato e

tiepida di quinoa e peperone

Gelo al limone e pan di spagna vegano

**40 (bevande escluse)**

## **Dessert**

*Pesche ripiene 6€*

*Panna cotta alle rose 6 €*

*Ganache di gianduiotto "A.Giordano" 7 €*

*Tartelletta con crema pasticcera e frutti di bosco 6 €*

*Gelo al limone e pan di spagna vegano 6 €*

*Tris di dolci 10 €*