

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 €