

## Antipasti

Terrina di fegatini di coniglio e composta di peperone alla senape	12
Ricciola tataki, wasabi e soya	16
Carciofo ripieno di patate e toma di Lanzo	10

## 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
La nostra ricotta fresca con verdure in agrodolce	8
Acciughe al Verde	7
Lingua in Salsa Rossa	9
Vitello Tonnato	9
Anguilla in carpione	12
Flan di asparagi, barbabuc e crema leggera alla bagna caoda	9
<b>Selezione di antipasti piemontesi</b>	<b>15</b>

## Primi piatti

Risotto acquerello, crema di barbabietola, pistacchio e mozzarella di bufala piemontese “Moris”	14
Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione	11
Passatelli in brodo di cappone e fieno	9
Gnocchi al ragù di cervo e mirtilli	14
Spaghettoni “Monograno Felicetti” al granchio su crema di fave e lemongrass	16

## Secondi piatti

Rana pescatrice, burro agli agrumi, marmellata di pomodori verdi e patate ratte fondenti	16
Guancia brasata all'arneys con verdure di stagione	13
Petto di faraona, crema di cavolfiore e insalatina di carciofi	16
Melanzana al forno ripiena di asparagi, porri e patate	10
Filetto di maiale a bassa temperatura in crosta di mandorle, orzo e tiepida di prugne secche	14

Coperto 2,5

## Dessert

Torta di carote e crema di yougurt	6
Gelato alla lavanda, favo di miele su crumble salato	7
Ganache al gianduja “A.Giordano” su bisquite joconde	7
Tartatine di pere e crema inglese	7
Pane alle Banana e crema di nocciole (vegan)	6

## Menu degustazione

Terrina di fegatini di coniglio e  
composta di peperone alla senape

Ricciola tataki, wasabi e soya

Carciofo ripieno di patate e toma  
di Lanzo

Gnocchi al ragù di cervo e mirtilli

Rana pescatrice, burro agli agrumi,  
marmellata di

pomodori verdi e patate ratte  
fondenti

Gelato alla lavanda, favo di miele

su crumble salato

**40 (bevande escluse)**

## Menù degustazione del Piemonte

Battuta al coltello “ La Granda”

Vitello Tonnato

Flan di asparagi, barbabuc e crema  
leggera alla bagna caoda

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro  
riduzione

Guancia brasata all’arneis con verdure  
di stagione

Ganache al gianduja “A.Giordano” su  
bisquite joconde

**35 (bevande escluse)**