

Antipasti

Gradisca di vitello, ciliegie e menta	12
Gamberi rossi crudi, crostini di pane di segale e gel al rosmarino	16
Terrina di melanzane, peperoni e stracciatella di bufala “Moris”	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
Tomini alla piemontese	7
Acciughe al bagnetto rosso	7
Lingua in salsa verde	9
Vitello tonnato	9
Tonno di coniglio e crema di pane	12
Torta'd trifore alla borraggine con besciamella alla paprika	10
Selezione di antipasti piemontesi	15

Primi piatti

Risotto al prosecco, polvere di limone e capperi di Pantelleria	14
Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione	11
Ravioli di polenta al merluzzo con pesto di prezzemolo	15
Sedanini “Monograno Felicetti” con animelle, pioppini e pepe della Tasmania	16
Spaghetti di kamut “Felicetti”, vongole veraci, salicornia e bottarga di tonno	18

Secondi piatti

Piccione, purea di patata “Zoe” novelle e cicoria croccante	18
Guancia brasata allo chardonnay con verdure di stagione	13
Pancia di maialino, mela bruciata e crema di ceci	14
Cipolla brasata, crema di piselli e legumi di stagione	10
Sgombro,olio al pompelmo, insalata di cavolo estivo e ravanelli	16
Coperto 2,5	

Menu degustazione

Gradisca di vitello, ciliegie e
menta

Terrina di melanzane, peperoni e
stracciatella di bufala “Moris”

Gamberi rossi crudi, crostini di
pane di segale e gel al rosmarino

Spaghetti di kamut “Felicetti”, vongole
veraci, salicornia e bottarga di tonno

Pancia di maialino, mela bruciata
e crema di ceci

Sorbetto al mango, crumble di
mandorle e liquirizia

40 (bevande escluse)

Menù degustazione del Piemonte

Battuta al coltello “ La Granda”

Vitello Tonnato

Torta’d trifore alla borraggine con
besciamella alla paprika

Agnolotti del plin ai tre arrosti e
la loro riduzione

Guancia brasata allo chardonnay con
verdure di stagione

Pesche ripiene alla piemontese

35 (bevande escluse)

Dessert

La nostra Ganache	7
Pesche ripiene alla piemontese	6
Torta di pere al moscato d'asti"e ricotta al limone	7
Yogurt di nostra produzione, composta di frutta stagionale e terriccio al cacao	6
Sorbetto al mango, crumble di mandorle e liquirizia	6