

## **TAGLIERI**

Tagliere di salumi piemontesi “La Granda” 13

Tagliere di formaggi Piemontesi 13

Tagliere di salumi e formaggi Piemontesi 15

## **ANTIPASTI**

Tartare di gambero rosa di Mazara del Vallo, valeriana e melograno 16

Pancia di maiale, crema di cavolo nero 15

Tortino di topinambur, crema di bagna caoda 10

## **ANTIPASTI DEL TERRITORIO**

Battuta al coltello “La Granda” con petali di grana 12

Tomini alla Piemontese 8

Acciughe al bagnetto verde 8

Lingua al bagnetto rosso 10

Il nostro vitello tonnato 10

Tartrà e fondata di Raschera 9

Tonno di coniglio 10

## **PRIMI PIATTI**

Pappardelle“ Felicetti”, cicoria ,

salsiccia di fassona e pepe nero della Tasmania 15

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione 12

Risotto al cavolo viola e baccalà mantecato 15

Passatelli al ragù di spalla agnello 15

## **SECONDI PIATTI**

Guancia di manzo brasata al Barolo

con verdure di stagione 15

Cervo in umido e cialda di polenta pignoletto rosso 16

Polpo\* scottato con biete

su crema al curry 18

Torta d' trifore 10

**Coperto 2,5**

## **Menu Degustazione**

### **Degustazione Piemontese**

Battuta al coltello “la Granda.

Vitello tonnato

Tartrà

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la  
loro riduzione

Guancia di manzo brasata all’Arneis  
con verdure di stagione

Bounet

**38 (bevande escluse)**

Tartare di gambero rosa Mazara del

Vallo

Pancia di maialino croccante, crema  
di cavolo nero

Tortino di topinambur, crema di  
bagna caoda

Passatelli al ragù di agnello  
Polpo\* scottato con biete  
su crema al curry

Millefoglie, arancia e crema al  
mascarpone

**44 (bevande escluse)**

## **DOLCI**

“La nostra” Ganache 7

Pere martin cotte al vino , crumble ,crema

al whiskey 6

Bounet 6

Millefoglie, arancia e crema al mascarpone 6