

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 fonduta 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 biette

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 biette

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