

TAGLIERI

Tagliere di salumi piemontesi 13

Tagliere di formaggi piemontesi 13

Tagliere di salumi e formaggi Piemontesi 15

ANTIPASTI

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

Pancia di maialino, crema di pane tostato e scalogno agrodolce 15

Sformato di erbe di campo e fonduta di raschera 10

ANTIPASTI DEL TERRITORIO

Battuta al coltello con petali di grana 12

Tomini alla Piemontese 8

Acciughe al bagnetto verde 8

Il nostro vitello tonnato 10

Tonno di coniglio 10

Trota salmonata in carpione 9

PRIMI PIATTI

Sedanini, crema all'uovo, asparagi e ricotta al forno 14

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione 12

Risotto, guance di baccalà, capperi di Pantelleria e pomodorini confit 16

Tagliolini al ragu di fagiano 16

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo all'arneys con verdure di stagione 15

Petto d'anatra, pak choi all'aceto balsamico e lamponi 16

Gamberi rossi* del Mediterraneo , burrata e crema di peperone arrostito 18

Fonduta di patate e aglio nero, asparagi e liquirizia 12

Coperto 2,5

Degustazione Piemontese

Battuta al coltello

Vitello tonnato

Trota salmonata in carpione

Agnolotti del plin ai tre arrostiti e la
loro riduzione

Guancia di manzo all'Arneis con
verdure di stagione

Pesche ripiene

38 (bevande escluse)

Menu Degustazione

Tartare di gambero rosa

Pancia di maialino

Sformato di erbe di campo e
fonduta di raschera

Sedanini, crema all'uovo, asparagi
e ricotta al forno

Gamberi rossi* scottati, burrata e
crema di peperone arrostito

Ganache

44 (bevande escluse)

DOLCI

“La nostra” Ganache 7

Pesche ripiene alla piemontese 6

Panna cotta alle rose e petali croccanti 6

Tarte tatin di albicocche 7