

TAGLIERI

Tagliere di salumi piemontesi 13

Tagliere di formaggi piemontesi 13

Tagliere di salumi e formaggi Piemontesi 15

ANTIPASTI

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, maionese al pompelmo,

insalatina di cavolfiore 16

Rolatina di coniglio con biette arcobaleno su cema di barbabietola 15

Sformato di zucca e fonduta di caprino 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

lingua tiepida in salsa rossa 10

Bavarese di peperone e crema alla bagna caoda 9

PRIMI PIATTI

Tajarin al ragù d'asino e porri 14

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione 12

Risotto, blu del Moncenisio, zucca caramellata e mandorle tostate 16

Spaghetto monograno "Felicetti", razza, crema di broccoli al limone 16

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo al barbaresco con verdure di stagione 15

Filetto di maialino iberico, daikon agrodolce e cardoncelli 16

Finanziera 15 €

Zuppetta di rana pescatrice e patate 18

Tortino di cavolo verza, lenticchie nere e gialle, e crema di barbabietola 12

Coperto 2,5

Degustazione Piemontese

Battuta al coltello con petali di
grana

Il nostro vitello tonnato

Tomini alla Piemontese

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la
loro riduzione

Guancia di manzo al barbaresco
con verdure di stagione

Bounet

38 (bevande escluse)

Menu Degustazione

Tartare di gambero rosso di
Mazara del Vallo

Rolatina di coniglio con biette
arcobaleno su cema di
barbabietola

Sformato di zucca e fonduta di
caprino

Tajarin al ragù d'asino e porri

Zuppetta di rana pescatrice e
patate

Ganache

44 (bevande escluse)

DOLCI

“La nostra” Ganache 7

Bouquet 6

Panna cotta alla viola 6

Millefoglie ai cachi 7