

Antipasti

Starters

Trota salmonata affinata, agretti e maionese all'aneto

*Cured salmon trout, agretti,
dill flavoured mayonnaise*

16

Animella, marmellata di pomodori verdi e crema al rafano

*Sweetbread, green tomatoes jam
and horseradish cream*

15

Crostone ai 5 cereali, hummus di ceci, asparagi e cipolla disidratata

*5 cereal bread crouton, chickpeas hummus,
asparagus and dehydrated onion*

12

Taglieri

Boards

Tagliere di salumi piemontesi

Piedmontese cured meat platter

13

Tagliere di salumi e formaggi piemontesi

Piedmontese cured meat and cheese platter

13

Tagliere di formaggi piemontesi

Piedmontese cheese platter

15

Antipasti del territorio

Piedmontese starters

Battuta al coltello di Fassona con petali di grana

*Fassona beef tartare,
grana cheese shaving*

12

Tomini alla piemontese

Fresh cheese in piedmontese style

8

Acciughe al bagnetto verde

Anchovies in a green sauce

8

Tonno di coniglio

Traditional slow cooked rabbit

10

Vitello tonnato

Sliced veal in a tuna sauce

10

Anguilla in carpione

Eel in carpione sauce

12

Primi piatti

Pastas and Risotto

Spaghettoni al burro e lime su carpaccio di gambero rosa di Mazara del Vallo*

*Spaghetti, lime butter on a pink prawns
carpaccio from Mazara del Vallo**

18

**Pennoni, crema di cime di rapa,
crumble di rubatà e pinoli**

*Pennoni, turnip tops cream,
bread sticks crumble and pine nuts*

15

**Agnolotti del plin ai tre arrosti*
e la loro riduzione**

Roasted meat ravioli in a roast gravy

13

**Risotto agli asparagi, tartufo nero
e salame di turgia**

*Asparagus risotto, black truffle,
fresh cow sausage*

17

Secondi piatti

Main course

**Stracotto allo Chardonnay
con verdure di stagione**

*Braised beef in a chardonnay wine sauce,
with seasonal vegetables*

16

La nostra finanziaria

*Ancient Piedmontese dish made with offal
and vegetables in a marsala wine sauce*

15

Il polpo nel fujot

Octopus and cherry tomato in a clay pot

18

Medaglione di cervo, frutti rossi e barbabuc

Deer steak, with red fruits and barbabuc

18

Tortino di patate, costine e semi di zucca

Potatoes, beets, pumpkin seeds pie

12

Degustazione del Piemonte

**Battuta di fassona al coltello
con petali di grana**

*Fassona beef tartare,
grana cheese shaving*

Vitello tonnato

Sliced veal in a tuna sauce

Tomini alla piemontese

Fresh cheese in piedmontese style

**Agnolotti del plin ai tre arrosti
e la loro riduzione**

Roasted meat ravioli in a roast gravy

Stracotto allo Chardonnay

*Braised beef in a Chardonnay wine
with seasonal vegetables bounet*

Bonet

*Cacao and amaretti biscuit
pudding with caramel sauce*

40 (bevande escluse)

Dessert

Panna cotta alla viola e fiori delle Alpi

Violets Panna cotta and flowers from Alps

6

Bonet

*Pudding made with amaretti
biscuits and cacao powder*

6

Semifreddo ai frutti di bosco

Mix berries semifreddo

7

**Gelato alla lavanda, favo di miele
su crumble alla frutta secca**

*Lavender ice-cream, honeycomb
on a dry fruit crumble*

6