

Antipasti

starters

Pluma di iberico e carpione di carote

Iberico pork pluma, carrot in carpione style

16

Crostone ai 5 cereali, hummus di barbabietola e cavolo nero

*5 cereals crouton, beetroot hummus
and tuscan cabbage*

13

Trota salmonata affinata al miele con sesamo e cipolla disidratata

*Cured salmon trout, honey,
sesame seeds and dehydrated onion*

16

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

Tomini alla piemontese

Fresh tomini cheese in piemontese style

9

Battuta al coltello di fassona con petali di grana

Fassona beef tare tare, parmesan shaving

12

Acciughe al bagnetto verde

Anchovies in a green sauce

9

Tonno di coniglio

Traditional slow cooked rabbit

10

Vitello tonnato

Sliced veal in a tuna sauce

10

Lingua al bagnetto rosso

Beef tongue in "bagnetto rosso" sauce

10

Primi piatti

Pastas and Risotto

Pennoni ai topinambur, porro e polvere di porcini

*Penne pasta, gerusalem artichokes,
leek and dry porcini mushrooms dust*

16

Agnolotti del plin ai tre arrostiti* e la loro riduzione

Roasted meat ravioli in a roast gravy

14

Spaghettoni al burro e lime su carpaccio di gambero rosa di mazara del vallo

Spaghetti, lime butter on a raw

Mazara del Vallo's pink prawns

18

Risotto alla crema di zucca, burrata, tartufo nero e aceto balsamico

*Risotto with pumpkins cream, burrata,
black truffle and balsamic vinegar*

17

Secondi piatti

Main course

Arrosto della vena al barolo con verdure di stagione

*Roasted beef in a barolo wine sauce
with seasonal vegetables*

16

La nostra finanziaria

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

16

Guazzetto di rana pescatrice

Stewed monkfish in tomatoes sauce

17

Medaglione di cervo, scalogno glassato e tapinanbur arrosto

*Deer steak glazed shallot and
roasted gerusalem artichoke*

18

Tortino di patate, ceci, semi di zucca e porri

*PPotatoes, chickpeas,
pumpkin seeds and leek 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

Arrosto della vena al barolo con verdure di stagione

*Roasted beef in a barolo wine sauce
with seasonal vegetables*

Bonet

*Cacao and amaretti biscuit
pudding with caramel sauce*

40 (bevande escluse)

Dessert

Panna cotta al caramello salato

Panna cotta with salted butter caramel

6

Bonet

*Pudding made with amaretti
biscuits and cacao powder*

6

Tarte tatin alle pere

Pears tarte tatin

6

La nostra ganache

Our gianduja chocolate mousse

7