

Antipasti

Medaglioni di faraona in salsa Sabauda	13
Tonno rosso scottato, melanzane in agrodolce, lamponi	16
Animella glassata al vermouth di Torino e dragoncello	15

Nell'attesa

Tagliere di Salumi piemontesi "Pernigotti"	13
Tagliere di Formaggi piemontesi	13
Tagliere di Salumi e Formaggi piemontesi	15

Antipasti del nostro territorio

Battuta di fassona al coltello con petali di grana	12
Tomini alla piemontese	8
Acciughe al verde	8
Lingua in salsa rossa	10
Vitello tonnato	10
Bavarese di peperoni, crema tiepida alla bagna caoda	9

Primi piatti

Spaghetto monograno “Felicetti”, anemone di mare, crema di pomodorini confit	17
Agnolotti del plin ai tre arrosti* e la loro riduzione	13
Garganelli verdi, gamberoni , limonaria	16
Risotto “Reperso”, Raschera, mela verde e menta	15

Secondi piatti

Arrosto della vena all'Arneis con verdure di stagione	15
La nostra finanziaria	15
Pagro in crosta di olive, crema di peperoni e insalata di finocchi	18
La Cecina dell'orto	12

Coperto 2,5

Menù degustazione del Piemonte

Battuta di fassona al coltello con
petali di grana

Vitello tonnato

Tomini alla piemontese

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro
riduzione

Arrosto della vena all'Arneis con
verdure di stagione

Pesca ripiena alla piemontese

38 (bevande escluse)

Menu degustazione

Animella glassata al
vermouth di Torino

Tonno rosso scottato, melanzane
in agrodolce, lamponi

Medaglioni di faraona
in salsa Sabauda

Garganelli verdi, gamberone e
limonaria

La Cecina dell'orto

La nostra ganache

42 (bevande escluse)

Dessert

La nostra ganache	7
Pesche ripiene alla piemontese	6
Sorbetto	6
Frolla di frutta secca e kanten di pere	7