

## 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