

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 taretare, 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

Mezze maniche, pomodorini gialli e moscardini*

*Mezze maniche pasta with musky
octopus and yellow cherry tomatoes*

17

Agnolotti del plin ai tre arrostiti* e la loro riduzione

Roasted meat ravioli in a roast gravy

15

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 alle ortiche, robiola di Roccoverano e nocciola

*Risotto with nettle, robiola
cheese and hazelnuts*

17

Secondi piatti

Main course

Arrosto della vena all'Arneis con verdure di stagione

*Roasted beef in Arneis wine sauce
with roasted vegetables*

16

La nostra finanziaria

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

16

Cecina alle verdure dell'orto

Cecina chickpea tarte with seasonal vegetables

12

Costolette di agnello, salsa allo yogurt e menta, taccole

*Lamb ribs, mint and yoghurt
sauce and snow peas*

18

Polpo* grigliato, crema di ceci, biette

*Grilled octopus, chickpea
cream and tossed chard*

18

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

*questo prodotto è decongelato.

Ci impegnamo ogni giorno a reperirlo fresco, il personale è disponibile per ulteriori informazioni.

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 all'Arneis con verdure di stagione

*Roasted beef in Arneis wine sauce
with roasted vegetables*

Pesche ripiene

*Filled peaches with amaretti
biscuits and cacao*

40 (bevande escluse)

Dessert

Panna cotta alla salvia con miele di Castagno

Sage Panna cotta with chestnut flower honey

6

Pesche ripiene alla piemontese

Filled peaches with amaretti biscuits and cacao

6

La nostra ganache al gianduia con sale di Maldon e pepe di Timut

*Gianduia chocolate mousse with
Maldon salt and timut peppercorn*

7

Bavarese alle albicocche

Apricot bavarese

6

Antipasti

starters

Trota salmonata* in carpione

Salmon trout in carpione style

16

Crostone ai 5 cereali con crema di melanzane e pomodorini confit

*Five cereal croutons, eggplant cream
and confit cherry tomatoes*

14

Pancia di maialino, cavolo viola marinato e crema di peperoni arrosto

*Baby pork belly, marinated cabbage
and roasted peppers cream*

16

Taglieri

Boards

Tagliere di salumi piemontesi

Piedmontese cured meat platter

13

Tagliere di formaggi piemontesi

Piedmontese cheese platter

13

Tagliere di salumi e formaggi piemontesi

Piedmontese cured meat

and cheese platter

16