

Menu Tradizione

Il nostro vitello tonnato

Our "Vitello Tonnato"

Agnolotti del plin ai tre arrosti

Homemade agnolotti with meat sauce

Guancia di vitello brasata, purea di patate e carote

Beef cheek with potatoes puree and carrots

Panna cotta alla vaniglia e bacio di dama

Panna cotta with vanilla and bacio di dama cookie

45 €

Menu Tartufo Bianco

Battuta di Fassona piemontese e Tartufo Bianco

Fassona piemontese veal raw meat and White truffle

Uovo pochè, crema di patate al rosmarino, pane

croccante e Tartufo Bianco

Poached egg, rosemary mashed potatoes and White truffle

Agnolotti al Castelmagno e Tartufo Bianco

Agnolotti with Castelmagno cheese and White truffle

Bunet, cremoso al caramello e cacao

Bunet, caramel cream and cocoa

110€

abbinamento vini a persona 25€

Wine pairing per person 25€

Antipasti

Battuta di Fassona piemontese , maionese alle
erbette e nocciola

Fassona piemontese veal raw meat, herb mayo and

hazelnut

14 €

*Salmone marinato, cavolo nero e maionese alla
soia

Marinated salmon, black kale and soy mayonnaise

15€

Il nostro vitello tonnato della tradizione

Our version of traditional «Vitello Tonnato»

14 €

Tartare di *tonno, bufala e capperi

Tuna tartare, bufala mozzarella, capre

16 €

Selezione di 6 formaggi Piemontesi

Selection of 6 cheeses from Piemonte

15 €

Primi

Gnocchi della Val Varaita, broccoli,
accughe e nocciole

Val varaita gnocchi, broccoli, anchovies and

hazelnut

15 €

Agnolotti del plin fatti in casa ai tre arrosti

Homemade agnolotti with three roasts and meat sauce

15 €

Tagliatelle, *gamberi, burrata e limone

Tagliatelle, prawns, burrata and lemon

16 €

Tajarin fatti in casa al ragù di salsiccia e

crema di Raschera

Homemade tajarin with sausages ragù and

raschera cheese

15 €

Secondi

*Polpo arrostito e laccato alla barbecue,
spuma di patate al rosmarino e misticanza

*Grilled and barbecued octopus, potato and rosemary
foam and mixed salad*

22 €

Anatra in doppia cottura, il suo fondo e Pak-choi

Double cooked duck, sauce and pak-choi

23 €

Guancia di vitello brasata, purea di patate e carote

Braised veal cheek, potatoes puree and carrots

18 €

Filetto di *branzino, tapenade di olive taggiasche,
crema di zucchine e basilico

Sea bass fillet, olives tapenade, courgette and basil

22 €

In caso di allergie o intolleranze si prega di informare il personale
di sala prima dell'ordinazione

Coperto comprensivo di pane fatto in casa e benvenuto 3,5€

Dolci

Panna cotta alla vaniglia del Madagascar e bacio di
dama

*Panna cotta with Madagascar vanilla and bacio di dama
cookie*

8€

Mousse alla nocciola , caprese (gluten free) alle
mandorle, limone candito

*Hazelnut mousse, caprese cake (gluten free) and candied
lemon*

8 €

Babà al Rum, arancia e chantilly

Babà with rum, orange and chantilly

8 €

Bunet, cremoso al caramello e cacao

Bunet, caramel cream and cocoa

8 €

Tutti i prodotti per motivi igienico sanitari sono stati sottoposti ad
abbattimento di temperatura positiva o negativa

*I prodotti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia
prima congelata o surgelata all'origine

