



Antipasti

Carpaccio di Fassona piemontese all'albese, tartufo nero

Piedmontese veal carpaccio 'albese style', black truffle

Euro 18,00

Tataki di tonno, salsa leggera alla bagna càuda, gel di limone e scalogno al vino rosso

Tuna tataki, 'light' bagna cauda sauce, lemon gel and braised shallot

Euro 18,00

Melanzana alla caponata

Eggplant 'caponata style'

Euro 16,00

Insalata di coniglio, giardiniera, Moscato e crema di carote alla brace

Rabbit salad, pickle vegetables, Moscato wine and grilled carrots cream

Euro 18,00



Primi

Tagliatella di pasta fresca all'uovo, cacio, pepe, piselli, fave e gamberi rossi

Handmade fresh tagliatelle pasta, cacio e pepe, peas, fave and red shrimps

Euro 20,00

Agnolotti del 'plin', Parmigiano 'Riserva' e biette

Handmade fresh agnolotti pasta, Parmigiano 'Riserva' and chard

Euro 18,00

Tortello ripieno di Seirass, pomodoro, colatura di alici e limone

Handmade fresh tortello pasta, tomatoes, colatura di alici and lemon

Euro 18,00

*Gnocco di patate alle erbe spontanee, salame al Barolo, ricotta di pecora
infornata*

Handmade potato gnocchi, wild herbs, salame and baked sheep ricotta

Euro 18,00



Secondi

Guancia brasata al nebbiolo, cime di rapa e mostarda di nocciole, mela e cipollotto

Braised beef cheek, turnip greens and hazelnut, apple and spring onion mustard

Euro 22,00

Cavolfiore alla griglia, mayonnaise al rafano, vinagraitte e scalogno croccante

Grilled cauliflower, horseradish mayonnaise, vinagraitte and crispy shallots

Euro 20,00

Branzino, panure agli agrumi, salsa verde e bieta

Seabass, citrus crispy bread, green sauce and chard

Euro 24,00

Agnello, carciofi, limequat e vadouvan

Lamb, artichokes, limequat and vadouvan

Euro 25,00



Dolci

Baba, mousse al cioccolato e pralinato

Baba, mousse and piedmontese hazelnut

Euro 11,00

Avena, arancia e cioccolato bianco

Oat, orange and white chocolate

Euro 10,00

Torta di nocciole, zabaione e liquirizia

Hazelnut cake, zabaione and licorice

Euro 11,00

Selezione di formaggi (3/5 pezzi)

Cheese selection (3/5 pieces)

Euro 16,00 / 20,00



Menu della Tradizione

Carpaccio di Fassona piemontese all'albese, tartufo nero

Piedmontese veal carpaccio 'albese style', black truffle

Agnolotti del 'plin' al burro d'Isigny e tartufo nero

Handmade fresh agnolotti pasta with Isigny butter and black truffle

Guancia brasata al nebbiolo, cime di rapa e mostarda di nocciole, mela e cipollotto

Braised beef cheek, turnip greens and hazelnut, apple and spring onion mustard

Torta di nocciole, zabaione e liquirizia

Hazelnut cake, zabaione and licorice

Euro 60,00 a persona



MENU

'A MANO LIBERA'

Affidatevi alla creatività e l'estro del nostro chef

Gerardo Costiero

attraverso un percorso di cinque portate che saprà stupirvi

Euro 75,00 a persona