

Hors-d'œuvre

Tartare de daurade** parfumé à la mandarine et au gingembre, endive belge et capucine	€ 17,00
Poivrons rôtis aux anchois de la mer Cantabrique, crumble de pain persillé, sauce légère « bagna cauda »	€ 16,00
Crème brûlée au foie gras, compote de figues et fruits secs au vin Moscato	€ 17,00
Jambon d'agneau* cuit à basse température avec chutney de potiron et orange, gaufre feuilletée	€ 17,00
Tartare de bœuf piémontais « Coalvi » à la mode du Stornello, polenta aux cèpes et fromage Seirass	€ 17,00
Flan de pommes de terre sautées et topinambours, crème de champignons et sarriette	€ 15,00
Assiette de charcuterie de la vallée Ossola, et légumes à l'huile d'olive en pâte phyllo	€ 16,00

Pâtes, Risotto & Soupe

Raviolis* farcis à la joue de bœuf braisée, crème de fromage Bettelmatt et fond de viandes rôtis	€ 18,00
Gnocchis** de pommes de terre rouges, tartare de viande de lapin et cèpes au thym	€ 16,00
Risotto Carnaroli, sélection « Bianchetti », au fromage Taleggio et romarin, crème de potiron et poudre de jambon fumé	€ 16,50
Ragoût de haricots à l'œil avec calamars* pâtes-ditali à l'amidonier et huile piquante	€ 16,00
Pâtes- Tagliolini noir au tartare de coquilles Saint-Jacques et purée à la bergamote	€ 17,00
Pâtes -Cortecce au ragoût de poulpe*, crumble de pain noir et câpres	€ 16,00

Aussi possible à emporter

Couvert Euro 1,50 par personne

*Produits surgelés peuvent être utilisés si des produits frais ne sont pas disponibles

**Les produits ont été transformés dans notre cuisine et peuvent subir une congélation rapide au cours de la transformation

Coté Végétarien

Velouté de cèpes parfumé au thym, beignet fourré à la ricotta piémontaise	€ 15,00
Ricotta de bufflonne « gnudo » (gnocchis), crème de potiron et noisettes rondes	€ 15,00
Oignon farci au fromage végétalien, soupe de purée de curry et crumble à l'huile d'olive extra vierge	€ 15,00
Burger d'amarante et tofu, navet rouge au balsamique et curcuma	€ 15,00
Notre sélection de fromages des vallées avec confitures	€ 15,00

Poisson & Viande

Filet de pagre avec briquette de sel d'olive, sauce aux mollusques et poireaux frits	€ 23,00
Bar blanc aux algues wakame* et champignons shiitake à l'huile de sésame	€ 23,00
Tranche de thon rouge*, oignons Tropea marinés et amandes salées	€ 23,50
Porc ibérique, cuit sous vide, steak de pluma*, crème de fromage burrata et oursins*	€ 24,50
Ossobuco de cerf* aux légumes, réduction de vin Prunent au genièvre et chocolat noir	€ 25,50
Filet de bœuf piémontais Coalvi glacé au « Vin Santo » et sauce aux cèpes à la piémontaise	€ 29,50

Dessert

Bon bon à la noix de coco, chocolat blanc et réglisse	€ 8,00
Semifreddo au caramel et noix de Macadamia croquantes	€ 8,00
Pomme farcie aux fruits secs et raisins secs, crème anglaise végétalienne	€ 8,00
Profiteroles au « dulce de leche », sauce chocolat noir tiède et fèves Tonka	€ 8,00
Cheesecake à la vanille, biscuit épicié et marrons au Cognac	€ 8,00