

Antipasti

Burratina, crema di melanzane, pomodori ciliegini con basilico e olive taggiasche	€ 17,00
Finissime di seppia* con infusione di lime e zenzero su fine passata di piselli* e menta con corallo al nero	€ 18,00
Gamberoni* brulé, insalatina di peperoni e agrodolce di cipolla rossa ai lamponi e pepe lungo	€ 18,00
Carpaccio di carne marinata, indivia riccia, scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi, croutons e salsa Caesar	€ 17,00
Tartare dello Stornello: manzo piemontese Coalvi, con tartufo nero e pane guttiau	€ 17,00
Assortimento di salumi delle nostre Valli con crema cotta al Bettelmatt	€ 16,00
Flan al pomodoro San Marzano su crema al parmigiano, maggiorana e crumble di olive	€ 15,00

Primi piatti

Linguine al pepe e limone con trota marinata e il suo caviale, crema di spinacini e mollica fritta	€ 18,00
Riso carnaroli mantecato alla rapa rossa, anguilla affumicata, caprino e pesto di pinoli	€ 17,00
Ravioli* al nero di seppia* con triglia, fonduta di datterini e basilico	€ 18,00
Gnocchi** di patate alla curcuma e semi di papavero, crema di ricotta di Crodo, zucchine e i suoi fiori	€ 17,00
Fregula sarda al battuto di maialino profumato al mirto, peperone crusco e scaglie di pecorino dolce	€ 17,00
Vellutata fredda di avocado e spinaci con rapanelli croccanti e crema vegana	€ 16,00

Possibile anche da asporto

Servizio e coperto Euro 1,50 a persona
Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine: *congelato - **abbattuto

Angolo Vegetariano

Feta cremosa e yogurt, tartare di barbabietola all'aneto e arancia, briciole di pistacchi	€ 15,00
Gigli di sorgo, fagioli neri e grano saraceno alla fonduta di anacardi e carote, olive taggiasche, curry e germogli	€ 15,00
Corona di melanzane alla parmigiana vegana	€ 15,00
"Svizzerina" di ceci e semi di chia con zucchine ed i loro fiori	€ 15,00
Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate	€ 17,00

Secondi piatti

Trancio di trota salmonata, sedano croccante, yogurt vegetale leggermente affumicato e crema di Aji amarillo	€ 23,00
Ricciola bruschettata, melanzane e crudaiola di pomodoro al basilico	€ 23,00
Filetto di orata al curry leggero, carote e anacardi, clorofilla di sedano di montagna, riso al cocco	€ 24,00
Mignon di maialino cotto a bassa temperatura in crosta di pane alle erbe, soffice di patate e salsa al Vin Santo	€ 26,00
Entrecôte di Angus Rio Platense, chips di patate dolci e chutney di ananas, habanero e bourbon	€ 26,00
Filetto di manzo piemontese Coalvi grigliato, burro montato al pepe di Cubebe e Prunent, spinacini, patate saltate	€ 30,00

Dessert

Mousse delicata alla pesca gialla, sangria bianca speziata e frutta fresca	€ 8,00
Dacquoise al cocco, namelaka al cioccolato bianco e passion fruit	€ 8,00
Tiramisù classico con ganache al gianduia e Bailey's	€ 8,00
Semifreddo alle mandorle con passata di albicocche e sentore di lavanda	€ 8,00
Tortino vegano alle fave di Tonka e vaniglia, spuma al limone biologico	€ 8,00