

Antipasti

Gazpacho di datterino giallo con battuto di merluzzo carbonaro** al lime e zenzero	€ 14,00
Terrina di polipo* con la sua maionese, finissime di finocchi all'arancia e cardamomo	€ 14,00
Storione affumicato, patate stufate allo zafferano e pepe nero, crema di barbabietola	€ 14,50
La nostra tartare di manzo piemontese, briciole di Castelmagno e vele di pane carasau con salsa leggera all'acciuga e aglio nero	€ 14,50
Lingua di vitello tiepida, cavolo nero e nocciole tostate	€ 14,00
Sformatino di porri, la sua vellutata all'olio evo e feta, crumble salato al timo e pepe	€ 13,50
Il nostro tagliere di salumi delle valli con sott'oli	€ 14,00

Primi piatti

Strascinati con cime di rapa, mollica fritta, pomodori secchi e pescatrice* al limone	€ 14,00
Raviolacci* di patate e baccalà alla crema di zafferano con datterini e olive taggiasche	€ 14,00
Risotto carnaroli mantecato alla zucca, crema di nduja e burrata	€ 14,00
Gnocchi** di patate e castagne alla salvia, fonduta di Bettelmatt e pioppini	€ 14,00
Tagliatelle di pasta fresca saltate con carciofi, pecorino romano e salsiccia	€ 14,00
Maltagliati al battuto di faraona con porcini* e tartufo	€ 13,00
Crema di zucca e cavolo nero all'olio novello	€ 13,00

Possibile anche da asporto

Servizio e coperto inclusi
Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine: *congelato - **abbattuto

Angolo Vegetariano

Finocchi saltati con nocciole tostate e semi di zucca su crema di cannellini e miso rosso	€ 13,00
Bianco di porro brasato al cartoccio, il suo verde in crema con feta e pistacchi croccanti	€ 13,00
Sedano rapa, stufato in sottovuoto, laccato alla soia e miele, olio alla cipollina e fonduta di quinoa bianca	€ 13,00
Vellutata di cavolfiori e ceci al latte di cocco e curry	€ 13,00
Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate	€ 14,00

Secondi piatti

Tentacoli di polipo* ripassati in padella, riso jasmine e crema di patate dolci alle spezie indiane	€ 21,00
Filetto di salmerino padellato con carciofi brasati alla maggiorana, datterini e topinambur fritti	€ 21,50
Filetti di triglia scottati al timo, carote viola e polenta bianco perla	€ 22,50
Rollé di maialino cotto a bassa temperatura, farcito ai funghi porcini*, profumato al Timorasso e fior di sale affumicato	€ 23,00
Filetto di manzo piemontese Coalvi in casseruola, fonduta di Bettelmatt e cipolla fritta	€ 24,00
Bocconcini di agnello* marinati al ginepro, mousse di zucca speziata e riduzione di Prunent	€ 23,00

Dessert

Mousse di ricotta e miele di acacia con biscotto alle castagne e cialdina croccante alle fave di Tonka	€ 7,50
Panna cotta alle mandorle con gelatina all'amaretto e fichi caramellati, crumble alle mandorle	€ 7,50
Charlotte al mascarpone, composta di mandarini canditi e scaglie di cioccolato	€ 7,50
Semifreddo al torroncino con salsa mokka e cioccolato	€ 7,50
Fondente di cioccolato Manjari Grand Cru 64%, la sua mousse, crema inglese al cacao e cannella	€ 7,50