

Antipasti

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <i>Carpaccio caldo di spigola* con rapanelli e verdure marinate agli agrumi e yuzu</i> | Euro 14,00 |
| <i>Alici farcite* al baccalà, panzanella al pomodoro, limone candito e cremoso di bufala</i> | Euro 13,50 |
| <i>Tagliata di tonno rosso* marinato con riduzione al Prunent, composta di cipolle caramellata, cialda croccante e venecress</i> | Euro 14,50 |
| <i>Flan di pisellini e fave*, fonduta di datterino giallo e basilico all'olio nuovo</i> | Euro 13,50 |
| <i>Tartare dello Stornello con tuorlo d'uovo marinato, valeriana e petali di pane nero</i> | Euro 14,50 |
| <i>Prosciutto di Tacchino cotto in sottovuoto profumato al lemongrass e pepe lungo, con asparagi e barbabietola al limone</i> | Euro 13,50 |
| <i>Tagliere di salumi delle nostre valli con sott'oli e sott'aceti</i> | Euro 13,50 |

Primi piatti

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <i>Strascinati con crema di patate affumicate e cozze in aglio e peperoncino</i> | Euro 14,00 |
| <i>Fettuccine di pasta fresca cacio e pepe, crema di fave* verdi</i> | Euro 14,00 |
| <i>Risi e Bisi* con stracciatella e polvere di prosciutto affumicato al legno di faggio</i> | Euro 14,00 |
| <i>Ravioli farciti al lavarello, la sua bottarga, vellutata leggera profumata al Masala ed erba cipollina</i> | Euro 14,00 |
| <i>Busiate al pesto di pistacchi e basilico, tartare di gamberi rossi* al lime</i> | Euro 14,00 |
| <i>Gnocchetti** freschi di patate con datterini, melanzane e ricotta salata</i> | Euro 14,00 |
| <i>Vellutata di asparagi, olio al dragoncello, crostoni di pane casereccio</i> | Euro 13,00 |

Angolo Vegetariano

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <i>Spaghetti integrali alla crema di cavolfiore con pangrattato ai pomodori secchi e limone</i> | Euro 13,00 |
| <i>Crema di feta greca e peperoni dolci all'origano con spaghetti di verdure e tapenade di olive taggiasche</i> | Euro 13,00 |
| <i>Cavolo cappuccio al forno, pesto di gazpacho cotto e chips di scorzonera</i> | Euro 13,00 |
| <i>Zuppetta di verdure e spezie berbere con ceci e lenticchie</i> | Euro 13,00 |
| <i>Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate</i> | Euro 14,00 |



Secondi piatti

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <i>Trancio di trota salmonata scottato a pelle, crema di sedano di Verona e riduzione di miele e arancia</i> | Euro 20,00 |
| <i>Filetto di orata in padella, crema delicata alla cipolla bianca, spinacino fresco e piccolo rösti di patate*</i> | Euro 21,50 |
| <i>Ombrina del Mediterraneo su bisque di crostacei e agretti allo zenzero e limone</i> | Euro 21,50 |
| <i>Cuore di merluzzo* al vapore, crema di piselli alla menta, scalogni confit e guanciaie croccante</i> | Euro 22,00 |
| <i>Sella di maialino cotto a bassa temperatura glassato "Charcutière"</i> | Euro 23,00 |
| <i>Filetto di manzo piemontese Coalvi in casseruola, il suo fondo ristretto al Prunent e patate saltate al timo</i> | Euro 25,00 |
| <i>Costolette di agnello* panate alle mandorle e maggiorana con carciofi, patate e maionese all'aceto balsamico</i> | Euro 25,00 |
| <i>Punta di vitello brasata in sottovuoto, il suo fondo ridotto al Gattinara e scorzanera fritta</i> | Euro 22,00 |

Dessert

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>"Fragole e panna" 3.0</i> | Euro 7,50 |
| <i>Pastiera napoletana destrutturata in coppa</i> | Euro 7,50 |
| <i>Crostatina con mousse vegana al lampone e petali di rosa</i> | Euro 7,50 |
| <i>Biscotto morbido al cacao, nutella e mascarpone con gelato alla nocciola e salsa al cioccolato fondente e fave di tonka</i> | Euro 7,50 |
| <i>Parfait glacé alle more di gelso e Porto rosso</i> | Euro 7,50 |

Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine

*Congelato

**Abbattuto

Servizio e coperto inclusi

