

Hors-d'œuvre

<i>Carpaccio de crevettes rouges, tartare de saumon mariné, soupe de yaourt, amandes et roquette, crackers au charbon végétal</i>	€ 18,00
<i>Filet de sabre mariné à la bergamote, menthe, citron caviar et mayonnaise aux crustacés</i>	€ 17,00
<i>Biscuit au parmesan et au thym, salade de veau avec des asperges et une sauce verte et rouge</i>	€ 17,00
<i>Soufflé léger à la nduja, crème de légumes de printemps et fleurs comestibles</i>	€ 16,00
<i>Tartare à la mode "dello Stornello" de bœuf piémontais Coalvi avec sauce béarnaise froide et voiles de pain</i>	€ 17,00
<i>Assiette de charcuterie des vallées, avec des artichauts et des poivrons doux farcis</i>	€ 16,00
<i>Flan de fèves et pecorino, grissini au thym et paprika doux</i>	€ 15,00

Pâtes, Risotto & Soupe

<i>Tagliolini à la bourrache avec un ragoût de calamars et artichauts, tomates cerises et crumble d'olives noires</i>	€ 18,00
<i>Passatelli frais dans un bouillon clair de crustacés et mollusques au safran</i>	€ 18,00
<i>Pates Busiate à la puttanesca de mullet et sa bottarga</i>	€ 18,00
<i>Raviolone farci à la ricotta de bufflonne et aux feuilles d'épinards, dans une sauce crémeuse parfumée au citron biologique</i>	€ 18,00
<i>Gnocchis de pommes de terre rouges, ragù de viande de cheval au vin prunent, roquette et copeaux de ricotta vieilli</i>	€ 17,00
<i>Riz Carnaroli crémeux au parmesan de 30 mois, saucisse de Bra et crème délicate à l'ail des ours</i>	€ 17,00

Aussi possible à emporter

Couvert Euro 1,50 p.p.

*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

<i>Haricots blancs «cannellini», pak-choi braisé avec un œuf à 62° et huile au paprika fumé</i>	€ 15,00
<i>Boulettes de tofu, oignons nouveaux, crème de miso rouge et lait de coco parfumé au citron vert et à la coriandre</i>	€ 15,00
<i>Entrelacs de légumineuses, maïs et millet avec ragù à la bolognaise vegan</i>	€ 15,00
<i>Velouté de printemps aux petits pois, courgettes, asperges et ail des ours au basilic et menthe</i>	€ 15,00
<i>Notre sélection de fromages des vallées avec confitures</i>	€ 15,00

Poisson & Viande

<i>Beccafico de maquereau à la mode Stornello, avec oignon blanc et fondue de tomate cerise jaune</i>	€ 23,00
<i>Mantecato de lucioperca, polenta soufflée et roses de chou romanesco, crème de tomates cerises rôties au basilic</i>	€ 23,00
<i>Tranche de turbot grillée sur purée de céleri au citron et beurre blanc, huile à l'aneth</i>	€ 24,00
<i>Selle de cochon de lait cuite à basse température, asperges et compote de pommes au Calvados et moutarde jaune</i>	€ 26,00
<i>Cuisse de canard cuite dans sa graisse, glacée aux cerises et Merlot, blettes bicolores et pommes de terre</i>	€ 26,00
<i>Filet de bœuf piémontais Coalvi en cocotte, réduction au tarlapp et thym</i>	€ 30,00
<i>Côte de bœuf irlandaise servie avec des pommes de terre en papillote et du maïs à la sauce BBQ</i>	€ 30,00

Dessert

<i>Chocolat au lait et noir parfumé au thé noir, cornflakes croquants et arabesques de groseilles</i>	€ 8,00
<i>Pastiera napolitaine classique</i>	€ 8,00
<i>Délice glacé au sureau et citron, cardamome et myrtilles</i>	€ 8,00
<i>Macaron à la vanille et fèves tonka avec glace au Mascarpone, crème chantilly et fruits rouges</i>	€ 8,00
<i>Mousse végétale à la rhubarbe et aux fraises avec des tuiles croustillantes</i>	€ 8,00
<i>Notre sélection de fromages des vallées avec confitures</i>	€ 15,00