

MENÙ TRADIZIONALE PIEMONTESE CONSISTENTE IN 5 PORTATE A CURA DELLO CHEF

TRADITIONAL PIEDMONTESE MENU CONSISTING OF 5 COURSES BY THE CHEF

(2 antipasti, primo, secondo e dolce - bevande escluse)

(2 appetizers, first course, main course and dessert - drinks not included)

€ 55,00

MENÙ VEGETARIANO CONSISTENTE IN 4 PORTATE A CURA DELLO CHEF

VEGETARIAN MENU CONSISTING OF 4 COURSES BY THE CHEF

(antipasto, primo, secondo e dolce - bevande escluse)

(appetizer, first course, main course and dessert - drinks not included)

€ 42,00

Antipasti | Starters

La battuta di carne cruda, crema leggera all'acciuga e nocciola tonda gentile

Raw meat tartare, light anchovy mousse and gentle hazelnut crumble

€ 12,00

La cipolla rossa caramellata e parmigiano caldo-freddo

The caramelized red onion and cold parmesan parfait

€ 12,00

La patata cotta nel sale, fondente di toma delle valli piemontesi, tuorlo d'uovo e tartufo nero

Salt cooked potato, fondue of toma cheese of the piedmontese valleys, egg yolk and black truffle

€ 14,00

Tonno rosso e mango

Red tuna and mango fruit

€ 14,00

vitello tonnato, sedano croccante e spuma di tonno

Cold veal tonnato with celery flakes and tuna mousse

€ 14,00

Primi Piatti | First Courses

Risotto gorgonzola, rapa rossa e arachidi

Risotto gorgonzola cheese, red turnip powder and peanuts

€ 16,00

Agnolotti del Plin (*) ripieni di carne, grana padano e salvia

Ravioli del Plin (*) stuffed with meat, grana padano cheese, butter and sage sauce

€ 16,00

Spaghettoni trafilato al bronzo, crema di pistacchi e battuto di scampi (*)

Spaghetti, pistachio sauce and raw scampi (*)

€ 18,00

Fusillo al ferretto, agnello (*), pecorino e menta

Fusillo "pasta" lamb sauce (*), pecorino cheese and mint

€ 16,00

Tagliatelle con porcini e guanciale croccante

Tagliatelle with porcini mushrooms and crispy bacon

€ 16,00

Secondi Piatti | Main Courses

Il filetto di vitello in crosta di grissini e camomilla e cavolo nero

The veal fillet in breadsticks and chamomile crust, black cabbage

€ 20,00

La guancia di vitello brasata (*), fondente di patata e veli di scalogno

Braised veal cheek (*), tender mashed potato and shallot flakes

€ 20,00

Polpo ubriaco...alla birra (*)

Stewed octopus with beer flavor(*)

€ 20,00

Cavolo e fiori... crema di zafferano e pistilli

Cabbage and flowers... saffron mousse and pistils

€ 16,00

Pomo d'oro ripieno di cous cous e verdure con crema di burrata

"Golden" tomato stuffed with cous cous and vegetables with burrata cream cheese

€ 18,00

Dolci | Desserts

Bonet

Typical Chocolate Pudding

€ 9,00

Zuppetta di fragole, seiras, arancia amara e basilico

Soup of strawberries, seiras cheese, bitter orange and basil

€ 9,00

Tortino caldo fondente, cuore di amarena e gelato (**)

Melting hot soufflé, heart of black cherry and ice cream (**)

€ 9,00

Semifreddo all'amaretto e crema alla vaniglia

Strawberries soup, seiras cheese, bitter orange and basil

€ 9,00

Tiramisu

Tiramisu

€ 9,00

Legenda

*Prodotto surgelato all'origine | *Product originally frozen

**Prodotto lavorato e surgelato dalla nostra cucina | **Product cooked and frozen in our kitchen