





Antipasti

- Fassona, sedano, noci e robiola di Roccaverano  € 16,00
- *Tartare et carpaccio de bœuf, céleri, noix et robiola de chèvre de Roccaverano*
- *Steak tartare and carpaccio, celery, walnuts and Roccaverano goat cheese*
- Magatello al punto rosa con salsa tonnata e peperone ripieno della tradizione  € 16,00
- *Veau avec sauce de mayonnaise, câpres et thon et poivron fourré*
- *Veal with mayonnaise, capers and tuna sauce and filled pepper*
- Polpo rosticcato con fagioli di Bagnasco, olive taggiasche e limone candito € 16,00
- *Poulpe rôti, haricots de Bagnasco, olives liguriennes et citron candi*
- *Grilled octopus, Bagnasco white beans, ligurian olives and candied lemon*
- Crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo, scarola liquida stracciatella di bufala, pane alle erbe e capperi di Pantelleria € 18,00
- *Crevettes rouges crus de Mazara del Vallo, endive liquide, stracciatella de bufala, pain aux herbes et câpres*
- *Red raw Mazara del Vallo shrimps, liquid endive, buffalo stracciatella, herbs and capers crumble*
- Il “Boccondivino” di foie gras Duperier confettura di fichi Agrimontana e semi di lino € 16,00
- *Sandwich de foie gras Duperier, confiture de figues et graines de lin*
- *Duperier foie gras sandwich, figs jam and linseeds*
- Crespella di ricotta e porri di Cervere su vellutata di zucca mantovana € 15,00
- *Crêpe de ricotta et poireaux de Cervere et velouté de courge*
- *Ricotta and Cervere leeks crêpe and pumpkin cream*


Primi piatti

- Cruset della Valle Stura al blu del Moncenisio crema di pere e mandorle d'Avola € 14,00
- *Cruset de la Vallée Stura au fromage bleu de vache, sauce aux poires et amandes de Avola*
- *Valle Stura cruset with cow's blue cheese, pear cream and Avola almonds*
- Il tajarin al ragù di coniglio grigio di Carmagnola ed il suo fondo  € 13,00
- *Tagliatelles avec sauce de lapin, olives et pignons*
- *Tagliatelle with rabbit sauce, olives and pinenuts*
- Plin ripieni di baccalà mantecato al burro e limone su vellutata di broccoli € 13,00
- *Raviolis farcis de morue cuite dans le lait au beurre et citron, vélouté de brocoli verts*
- *Ravioli filled with cod cooked in the milk, butter with lemon and broccoli cream*

Secondi piatti

Filetto di manzetta piemontese al Pedro Ximenez
con scaloppa di foie gras “Duperier”, spinacina e funghi pioppini  Presidio Slow Food® € 24,00

- *Filet de boeuf au sherry avec escalope de foie gras, épinards et champignon peuplier*
- *Beef fillet in sherry brandy sauce with foie gras escalope, spinaches and mushrooms*

Guancia di Fassona brasata al nebbiolo
accompagnata da verza e patate  Presidio Slow Food® € 18,00

- *Joue de boeuf cuite dans le vin nebbiolo avec pommes de terre et chou*
- *Beef cheek braised in nebbiolo wine with potatoes and savoy cabbage*

Carrè d'agnello islandese in crosta di grissini, erbetto e pistacchio di Bronte
con millefoglie di patate e cipolla rossa € 22,00

- *Carré d'agneau en croûte de gressins, pistaches de Bronte et herbes fines
avec millefeuille de pommes de terre et onions aigre - douce*
- *Lamb loin in crust of breadsticks, Bronte pistachio and fresh herbs
with potatoes millefoglie and bittersweet onions*

Petto d'anatra Duperier
con jus di mandarino, arachidi e cime di rapa € 20,00

- *Poitrine de canard avec jus de mandarine, cacahuètes et fanes de navet*
- *Duck breast with tangerine, peanut and turnip greens*

Filettone di baccalà Gadus Morhua cotto a bassa temperatura
su mousseline di patate, pomodorini confit e polvere di oliva taggiasca € 19,00

- *Filet de morue sur mousseline de pommes de terre, tomates cerise confit et poudre de olives liguriennes*
- *Cod fillet on potatoes cream, confit cherry tomatoes and ligurian olives powder*

Desserts

Pere allo zafferano e mousse di seirass alla cannella
su disco di frolla € 8,00

- *Poires au safran et mousse de ricotta seirass et cannelle sur disque de pâte sablée*
- *Saffron pears, seirass ricotta and cinnamon mousse on dough disk*

Cremosa...
cachi e marrons glacées di Agrimontana € 8,00

- *Panna cotta, kaki et marrons glacées*
- *Panna cotta, khaki and marrons glacées*

Variazioni al cioccolato Domori € 8,00

- *Sphère, tarte et fondue de chocolat noir, mousse au chocolat blanc et cerises au sirop*
- *Dark chocolate sphere, cake and fondue, white chocolate mousse and canned cherries*

Selezione di formaggi piemontesi
con miele di Acacia Agrimontana € 16,00

- *Plat de fromages du Piémont*
- *Mix of local cheeses*

Distilleria – Vini liquorosi – Meditazione

Grappa di barolo	• Gaja	€ 7.00
Grappa di barbaresco	• Gaja	€ 7.00
Grappa di barolo “12 anni”	• Marolo	€ 9.00
Grappa di nebbiolo	• Marolo	€ 7.00
Grappa di moscato	• Marolo	€ 6.00
Passito di Pantelleria “Ben Rye”	• Donnafugata	€ 6,00
Alvear Solera 1927	• Pedro Ximenez	€ 6,00
Barolo chinato	• Dott. G. Cappellano	€ 7,00
Rhum très vieux agricole – VSOP	• Distilleria du Simon	€ 10.00
Cognac X.O	• Tesseron	€ 8.00
Calvados Domfrontais réserve	• Comte Louis de Lauriston	€ 8.00
Bas – Armagnac “12 anni”	• Darroze	€ 8.00
Whisky islay single malt “12 anni”	• Caol Ila	€ 10.00
Whisky malt Overaged	• Michel Couvreur	€ 10.00
Gin “OMG”	• Žufánek	€ 8.00

Tutte le materie prime sono di alta qualità e provengono da produttori personalmente selezionati dallo chef.

Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento di temperatura per garantirne la salubrità e preservarne la qualità originale.

Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere questi tipi di allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.

Cereali contenente glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)

Crostacei e loro prodotti derivati, Uova e prodotti derivati,

Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati,

Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati,

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi) Sedano e loro derivati, Sesamo e loro derivati, Senape e loro derivati

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO₂,

Lupini e loro derivati, Molluschi e prodotti derivati.

Acqua Lauretana 0,75 l € 2,50

Coperto e pane € 2,50

Illy Caffè € 2,50

I nostri fornitori

La Granda
(presidio Slow Food) di Genola

La Granda Freschi
di Genola

Az. Agrimontana
di Borgo San Dalmazzo

Alessandro Giordano
(olio extra – vergine) di Imperia

Ariaudo Valerio Formaggi
di Fossano

I produttori e i coltivatori a **KM Ø**
per garantirvi la stagionalità di frutta e verdura;

- *Tartufo bianco
di Alba*
- *Truffe blanche
de Alba*
- *Alba white Truffle*