

Antipasti



La Fassona “come una bourguignonne”
con crudité di asparago di Revello

€ 15,00

- *Tartare de veau avec sauces différentes et crudité de asperges*
- *Steak tartare with different sauces and raw sparrow grass salad*



Magatello al punto rosa con salsa tonnata
e peperone ripieno della tradizione

€ 15,00

- *Veau avec sauce de mayonnaise, câpres et thon et poivron fourré*
- *Veal with mayonnaise, capers and tuna sauce and filled pepper*

Capesante, fave, pecorino e guanciaie

€ 18,00

- *Coquilles Saint – Jacques, fèves, fromage de brebis et oreiller*
- *Scallops, broad beans, aged sheep's cheese and lard from the pig's cheek*

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*

Calamaretto spillo di Mazara del Vallo
verdurine di stagione e pomodorini confit

€ 18,00

- *Petits calmars de Sicile, légumes de saison et tomates cerises confit*
- *Sicily's little squids, seasonal vegetables and confit cherries tomatoes*

Crespella di grano saraceno
asparagi e vellutata di patate viola “Vitelotte”

€ 15,00

- *Crêpe de sarrasin et asperges, velouté de pommes de terre vitelotte*
- *Buckwheat crêpe, asparagus and purple potatoes cream*

Primi piatti

Crouset della Valle Stura, ragù bianco di coniglio grigio di Carmagnola
olive taggiasche e pinoli

€ 13,00

- *Crouset de la Vallée Stura avec sauce blanche de lapin, olives liguriennes et pignons*
- *Stura Valley crouset with white rabbit sauce, ligurian olives and pinenuts*



Ravioli del Plin alla parmigiana

€ 13,00

- *Raviolis avec aubergine à la parmigiana*
- *Eggplant parmigiana raviolis*

Gnocchi al nero di seppia ed il suo fondo su vellutata di piselli

€ 13,00

- *Gnocchis à l'encre de seiche, sauce de seiches et velouté de pois*
- *Squid ink gnocchis, squids sauce and peas cream*

Secondi piatti



Presidio Slow Food

Filetto di manzetta piemontese al Pedro Ximenez
con scaloppa di foie gras “Duperier”, funghi e bietolina da taglio € 24,00

- *Filet de boeuf au sherry avec escalope de foie gras, champignon et bettes vertes*
- *Beef fillet in sherry brandy sauce with foie gras escalope, mushrooms and green beets*



Presidio Slow Food

Trippa in umido su crema di patate allo zenzero
e cialda al Parmigiano Reggiano 36 mesi € 16,00

- *Tripes de veau, velouté de pommes de terre et gingembre et gaufre de Parmesan*
- *Veal tripe, potatoes and ginger cream and Parmesan wafer*

Carrè d'agnello islandese in crosta di grissini, erbette e pistacchio di Bronte
con millefoglie di patate e cipolla rossa € 23,00

- *Carré d'agneau en croûte de gressins, pistaches de Bronte et herbes fines
avec millefeuille de pommes de terre et oignons 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 vellutata di zucchine € 20,00

- *Filet de morue sur velouté de courgettes*
- *Cod fillet on zucchini cream*

Desserts

“Caldo – Freddo” al cioccolato Domori
e frutto della passione € 8,00

- *“Chaud - Froid” au chocolat et fruit de la passion*
- *“Hot and Cold” of chocolate and passion fruit*

Cremosa al basilico di Pra' e lamponi € 8,00

- *Panna cotta au basilic et sauce de framboises*
- *Basil panna cotta and raspberries sauce*

Zuppa di mirtilli e fragole “Candongia”, boule di vaniglia del Madagascar
e croccante alle mandorle d'Avola € 8,00

- *Soupe de mirtilles et fraises, boule de vanille du Madagascar et croquant de amandes*
- *Blueberries and strawberries soup, vanilla ice - cream and almonds crusty*

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 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 “10 anni”	• Ardbeg	€ 10.00
Whisky islay single malt “12 anni”	• Caol Ila	€ 10.00
Whisky islay single malt “14 anni”	• Oban	€ 10.00
Whisky islay single malt “16 anni”	• Lagavulin	€ 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 € 3,00

Coperto e pane € 2,50

Illy Caffè Gourmand € 3,00

I nostri fornitori

La Granda
(presidio Slow Food) di Genola

La Granda Freschi
di Genola

Azienda Agrimontana
di Borgo San Dalmazzo

Azienda Agricola Famiglia Aicardi
(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;