

# Antipasti



## La Fassona “come una bourguignonne” fichi e rucola

- *Tartare de veau avec sauces différentes, figues et roquette*
- *Steak tartare with different sauces, figs and rocket*



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

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

## Capesante, zafferano, mugnuli croccante al pistacchio di Bronte

- *Coquilles Saint - Jacques, safran, “mugnuli” et croquant aux pistaches de Bronte*
- *Scallops, saffron, “mugnuli” and crispy Bronte pistachio*

## Crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo latte di cocco e cialde al curry

- *Crevettes rouges crus de Mazara del Vallo, lait de coco et gaufres au curry*
- *Red raw Mazara del Vallo shrimps, coconut milk and curry wafers*

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

- *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, porri di Cervere e robiola di Roccaverano su crema di zucca violina

- *Crêpe de sarrasin, poireaux de Cervere et fromage de chèvre, velouté de courge*
- *Buckwheat crêpe, Cervere leeks and goat cheese on pumpkin cream*

## Primi piatti

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



- *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  
blu d'Ambert, pere e mandorle d'Avola

- *Petits raviolis avec bleu d'Ambert, poires et amandes*
- *Little ravioli, blue cheese, pears and almonds*

Fusilli trafilati al bronzo  
molluschi, crema di pane e datterini confit

- *Pâtes fusilli, mollusques, velouté de pain et petites tomates*
- *Homemade pasta, molluscs, bread cream and little tomatoes*

## Secondi piatti



Presidio Slow Food®

Filetto di manzetta piemontese al Pedro Ximenez  
con scaloppa di foie gras “Duperier”, funghi e spinacina

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



Presidio Slow Food®

Trippa in umido su crema di fagioli bianchi di Bagnasco  
e cialda al Parmigiano Reggiano 36 mesi

- *Tripes de veau, velouté de haricots blancs de Bagnasco et gaufre de Parmesan*
- *Veal tripe, white Bagnasco beans cream and Parmesan wafer*

Carrè d'agnello islandese in crosta di grissini, erbette e pistacchio di Bronte  
con millefoglie di patate e cipolla rossa di Tropea in agrodolce

- *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  
jus all'albicocca, gruè di cacao e radicchio

- *Poitrine de canard, jus à l'abricot, gruè de cacao et chicorée*
- *Duck breast, apricot sauce, cocoa gruè and chicory*

Filettone di baccalà Gadus Morhua cotto a bassa temperatura  
mouseline di patate e tartufo nero, salsa al basilico e terra di olive taggiasche

- *Filet de morue, velouté de pommes de terre et truffle noire, sauce de basilique et poudre de olives liguriennes*
- *Cod fillet, potatoes and black truffle cream, basil sauce and ligurian olives powder*

## Desserts

“Caldo – Freddo” al cioccolato Domori e frutto della passione

€ 9,00

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

•

Cremosa al basilico di Pra' e lamponi

€ 9,00

- 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

€ 9,00

- 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 e confetture

€ 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
Passito “I Capitelli” soave	• Anselmi	€ 6,00
Alvear Solera 1927	• Pedro Ximenez	€ 6,00
Barolo chinato	• Giulio Cocchi	€ 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 malt Overaged	• Michel Couvreur	€ 10.00
Gin “OMG”	• Žufánek	€ 8.00
Gin “St.Urban”	• Distilleria St.Urban	€ 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 SO<sub>2</sub>,

Lupini e loro derivati, Molluschi e prodotti derivati.

**Acqua Lauretana 0,75 l € 3,00**

**Coperto e pane € 3,00**

**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;