

Antipasti



La Fassona, sedano rapa, nocciola Piemonte IGP
e spuma al Castelmagno DOP d'alpeggio

- *Tartare de veau avec céleri rave, noisettes et mousse de fromage Castelmagno*
- *Steak tartare with celeriac, hazelnuts and Castelmagno cheese foam*



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*

Crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo e capesante
grammy Smith e campari, petali di Tropea marinati e uova di salmone

- *Crevettes rouges et coquilles Saint - Jacques crus, pommes et campari, oignon rouge et œufs de saumon*
- *Raw red shrimps and scallops, green apple and campari, red marinated onion and salmon eggs*

Calamaro del Mediterraneo rosticcato
topinambur, cavolfiore e leggera salsa all'acciuga

- *Calmars grillés, velouté de topinambours, sauce aux anchois et choux - fleurs*
- *Grilled squids, topinambour cream, anchovies sauce and cauliflower*

Cipolla, carciofo spina d'Albenga
e robiola di Roccaverano

- *Oignon farcie de artichauts et fromage de chèvre*
- *Filled onion with artichokes and goat cheese*

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*

Bottoni di ricotta e pecorino
vellutata di cime di rapa e crumble di pomodori secchi

- *Raviolis farcis de ricotta et fromage de brebis, velouté de fanes de navet et crumble de tomates séchées*
- *Ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, turnip greens cream and dried tomatoes crumble*

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



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*



Guancia di manzo brasata al nebbiolo
purea di mais, scalogno glassato e polvere di caffè

- *Joue de bœuf braisée dans le vin nebbiolo, purée de maïs, échalote et poudre de café*
- *Veal cheek braised with nebbiolo wine, corn puree, shallot and coffee powder*

Carrè d'agnello islandese in crosta di grissini, erbetto e pistacchio di Bronte
con millefoglie di patate e carciofo spina d'Albenga

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

Petto d'anatra Duperier glassato al mandarino
grué di cacao e radicchio trevigiano

- *Poitrine de canard, jus au mandarin, grué de cacao et chicorée*
- *Duck breast, mandarin sauce, cocoa grué and chicory*

Filettone di baccalà Gadus Morhua cotto a bassa temperatura
cipolla bruciata, pomodoro San Marzano, olive taggiasche

- *Filet de morue, velouté de tomates et oignons, olives liguriennes*
- *Cod fillet, tomatoes and onion cream, ligurian olives*

Desserts

Esotico : ananas, cocco, mango e frutto della passione

€ 9,00

- *Raviolis de ananas farcis de coco, mango, sauce au fruit de la passion et glacé à la vanille du Madagascar*
- *Pineapple raviolis filled with coconut, mango, passion fruit sauce and Madagascar vanilla ice cream*

•

Cremosa al caffè Illy, crumble di melighe e arance amare

€ 9,00

- *Panna cotta au café, crumble pâte de maïs et oranges amères*
- *Coffee panna cotta, maize biscuits crumble and bitter oranges*

•

Arachidi, mou e cioccolato “Domori 62%”

€ 9,00

- *Parfait aux cacahuètes, mou et chocolat noir 62%*
- *Peanut parfait, mou caramel and 62% dark chocolate*

•

Torrone, panettone e cioccolato “Domori 62%”

€ 9,00

- *Parfait au nougat, crumble de panettone et chocolat chaud*
- *Nougat parfait, panettone crumble and hot chocolate*

•

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 SO₂,

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;