

## Antipasti



Taco con la cruda di Fassona, puntarelle e aioli

€ 16,00

- *Taco avec tartare de veau, salade de puntarelle et sauce aioli*
- *Taco with veal steak tartare, puntarelle salad and aioli sauce*



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*

Crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo marinati agli agrumi, yogurt greco e cetriolo

€ 20,00

- *Crevettes rouges crus marinés aux agrumes, yaourt grec et concombre*
- *Raw red shrimps marinated with citrus fruits, greek yogurt and cucumber*

Calamaro del Mediterraneo rosticcato patate, fagiolini e pesto genovese

€ 18,00

- *Calmars grillés, pommes de terre, haricots verts et pesto de basilic*
- *Grilled squids, potatoes, green bean and basil pesto*

Cipolla ripiena di carciofi spina d'Albenga e robiola di Roccaverano su soffice di mais

€ 15,00

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

## Primi piatti

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



€ 14,00

- *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*

Bottoni di ricotta e pecorino crema di fave e crumble di pomodori secchi

€ 14,00

- *Raviolis farcis de ricotta et fromage de brebis, velouté de fèves et crumble de tomates séchées*
- *Ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, broad beans cream and dried tomatoes crumble*

## Secondi piatti



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

€ 25,00

- *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*

Carrè d'agnello islandese in crosta di grissini, erbette e pistacchio di Bronte  
cipollotto di Tropea e purea di patate e zafferano

€ 23,00

- *Carré d'agneau en croûte de gressins, pistaches de Bronte et herbes fines avec oignons de Tropea et purée de pommes de terre et safran*
- *Lamb loin in crust of breadsticks, Bronte pistachio and fresh herbs with Tropea onions and potatoes and saffron puree*

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

€ 20,00

- *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*

La cremosa al limone con ciliegie e pistacchio di Bronte

€ 9,00

- *Panna cotta au citron, cerises et pistache de Bronte*
- *Lemon panna cotta, cherries and Bronte pistachio*

Nocciola

€ 9,00

- *Tarte, crumble et glace à la noisette, noisettes sablées*
- *Hazelnuts cake, crumble and ice - cream and sweetened hazelnuts*

...Come il Tiramisù alle fragole

€ 9,00

- *Tarte au cacao, parfait au mascarpone et fraises*
- *Cocoa cake, mascarpone cheese mousse and strawberries*

Selezione di formaggi piemontesi  
con miele di Acacia Agrimontana e confetture

€ 16,00

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

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

**Cherasco srl**

di Busca

**Ariaudo Valerio Formaggi**

di Fossano

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