

Antipasti



Cruda di Fassona, verdure croccanti
leggera salsa d'acciuga del Cantabrico

- *Tartare de veau, sauce aux anchois, légumes*
- *Veal steak tartare, anchovies sauce, vegetables*



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 viola di Mazara del Vallo
hummus di ceci e lardo

- *Crevettes violets crus, hummus de pois chiches, lard*
- *Raw purple shrimps, chickpeas hummus and lard*

Calamaro del Mediterraneo rosticcato
crema di patate e tartufo nero invernale e broccoletti

- *Calamars grillés, velouté de pomme de terre et truffe noire et brocoli*
- *Roasted squids, potatoes and black truffle cream, broccoli*

Capesante, foie gras Duperier
agrumi e cipolla di Tropea

- *Coquilles Saint-Jacques, foie gras, agrumes et onion rouge*
- *Scallops, duck liver, citrus fruit and red onion*

Pancake, burger di lenticchie di Colfiorito
maionese di soia alla senape

- *Pancake, burger de lentilles, mayonnaise à la moutarde*
- *Pancake, lentils burger, mustard mayonnaise*

Primi piatti

Viaggio Puglia – Piemonte
crouset della Valle Stura, cime di rapa, crumble alla nocciola tonda gentile

- *Crouset avec fanes de navet et crumble à la noisette*
- *Crouset with turnip greens and hazelnuts crumble*

Plin alla milanese
ripieni di ossobuco su crema allo zafferano

- *Ravioli farcis de ossobuco de veau, sauce au safran*
- *Ravioli filled with veal marrowbone, saffron sauce*

Fusilli trafilati al bronzo
bottarga di muggine, stracciatella e capperi di Pantelleria caramellati

- *Pâte fusilli, poutargue de mullet, stracciatella, câpres caramélisés*
- *Fusilli pasta, mullet roe, stracciatella and caramelized capers*

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 cavolfiore e barbabietola arrostita

- *Joue de veau braisée au vin rouge, purée de chou - fleur, betterave rouge*
- *Red wine braised veal cheek, cauliflower purée, beetroots*

Carrè d'agnello islandese in crosta di grissini, erbetto e pistacchio di Bronte
purea di patate profumata al limone e scalogni glassati

- *Carré d'agneau en croûte de gressins, pistaches de Bronte et herbes fines avec purée de pommes de terre et citron, échalotes*
- *Lamb loin in crust of breadsticks, Bronte pistachio and fresh herbs with smashed potatoes with lemon scent, shallots*



Rib – Eye di fassona piemontese
il suo fondo, millefoglie di patate e verdure dell'orto

- *Rib – Eye de veau, jus de veau, millefeuille de pommes de terre, légumes*
- *Veal Rib – Eye, veal stock, potatoes millefoglie and vegetables*

Polpo del Mediterraneo
salsa alla luciana, cicoria amara

- *Poulpe, sauce de tomates, olives et câpres, chicorée*
- *Octopus, tomatoes, olives and capers sauce, chicory*

Desserts

Pane e cioccolato

- *Panna cotta au chocolat noir, crumble de pain et noisettes, chantilly*
- *Dark chocolate panna cotta, bread and hazelnuts*

•

Lemon tart, meringa, sorbetto al limone

- *Tarte au citron, meringue, sorbet au citron*
- *Lemon tart, meringue, lemon sorbet*

•

Noci, rhum e caramello salato

- *Tarte aux noix, caramel salé, rhum, glace aux noix*
- *Nuts cake, salted caramel, rhum and nuts ice - cream*

•

Castagne, cachi, gelato alla vaniglia del Madagascar e croccante alle arachidi

- *Châtaignes, kaki, glace à la vanille, croquant aux cacahuètes*
- *Chestnuts, khaki, vanilla ice - cream, peanuts brittle*

•

Selezione di formaggi piemontesi con miele di Acacia Agrimontana e confetture

- *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 barricata | • Mazzetti | € 7.00 |
| Grappa di moscato | • Mazzetti | € 7.00 |

| | | |
|----------------------------------|-----------------|--------|
| Passito di Pantelleria “Ben Rye” | • Donnafugata | € 7,00 |
| Alvear Solera 1927 | • Pedro Ximenez | € 7,00 |
| Barolo chinato | • Giulio Cocchi | € 8,00 |

| | | |
|---------------------------------|----------------------------|---------|
| Rhum très vieux agricole – VSOP | • Distilleria du Simon | € 10.00 |
| Cognac X.O | • Tesseron | € 10.00 |
| Cognac VS N°1 | • Pierre Lecat | € 10.00 |
| Calvados Domfrontais réserve | • Comte Louis de Lauriston | € 10.00 |
| Bas – Armagnac “12 anni” | • Darroze | € 10.00 |

| | | |
|------------------------------------|------------------------|---------|
| Whisky islay single malt “10 anni” | • Ardbeg | € 12.00 |
| Whisky islay single malt “12 anni” | • Caol Ila | € 12.00 |
| Whisky islay single malt “14 anni” | • Oban | € 12.00 |
| Whisky malt Overaged | • Michel Couvreur | € 12.00 |
| Gin “OMG” | • Žufánek | € 10.00 |
| Gin “St.Urban” | • Distilleria St.Urban | € 10.00 |

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;