

## Antipasti



Cruda di Fassona, bernese, asparagi  
nociola tonda gentile

€ 16,00

- Tartare de veau, sauce béarnaise, asperges et noisettes
- Veal steak tartare, béarnaise sauce, asparagus and hazelnuts



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

Capesante, caviale di melanzana  
pomodorini confit e uova di salmone

€ 24,00

- Coquilles Saint-Jacques, caviar de aubergines, burrata, tomates cerises confit et œufs de salmon
- Scallops, eggplants caviar, burrata cheese, confit cherry tomatoes and salmon eggs

da Imperia a Recco  
torta verde e crescenza

€ 16,00

- Crackers farci de courgettes, blettes, riz et fondue de fromage "crescenza"
- Crackers filled with zucchini, green beets, rice and crescenza cheese fondue

## Primi piatti

Crouset della Valle Stura  
fave, pecorino e crumble di pane

€ 15,00

- Pâte crouset, fèves, fromage de brebis, crumble de pain
- Crouset pasta, broad beans, pecorino cheese, bread crumble

Ravioli del plin ripieni di ossobuco  
crema di piselli, pomodori secchi

€ 15,00

- Raviolis del plin farcis de ossobuco de veau, velouté de pois verts, tomates séchées
- Little ravioli filled with veal marrowbone, peas cream, dried tomatoes

Gnocchi di patate di montagna  
calamaro del Mediterraneo, bottarga di muggine e pomodorini

€ 16,00

- Gnocchis de pommes de terre, calmars, poutargue de mullet et tomates
- Potatoes gnocchi, squids, mullet roe, tomatoes

## 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  
purea di patate profumata al limone e scalogni glassati

€ 24,00

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

Polpo del Mediterraneo  
crema di patate, salsa BBQ, panko e olive taggiasche

€ 22,00

- *Poulpe grillé, velouté de pommes de terre, sauce bbq, panko et olives liguriennes*
- *Grilled octopus, potatoes cream, bbq sauce, panko and ligurian olives*

## Desserts

Tartelletta, frutto della passione, meringa e gelato al cocco € 10,00

- *Tartellette, fruit de la passion, meringue et glace au coco*
- *Tartlet, passion fruit cream, meringue and coconut ice - cream*

Pistacchio di Bronte, cioccolato bianco Domori e fragole € 10,00

- *Chiffon cake au pistache, crème de pistache, mousse au chocolat blanc, fraises*
- *Pistachio chiffon cake, pistachio cream, white chocolate mousse and strawberries*

La nostra panna cotta alla vaniglia...come una cheesecake € 10,00

- *Panna cotta à la vanille, crumble de cacao, cerises*
- *Vanilla panna cotta, cocoa crumble, black cherries*

Selezione di formaggi piemontesi  
con miele di Acacia Agrimontana e confetture € 18,00

- *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 barricata	• Mazzetti	€ 7.00
Grappa di moscato “invecchiata”	• Mazzetti	€ 7.00
Passito di Pantelleria “Ben Rye”	• Donnafugata	€ 8,00
Alvear Solera 1927	• Pedro Ximenez	€ 8,00
Barolo chinato	• Giulio Cocchi	€ 8,00
Rhum très vieux agricole – VSOP	• Distilleria du Simon	€ 10.00
Cognac VS N°1	• Pierre Lecat	€ 10.00
Calvados Domfrontais réserve	• Comte Louis de Lauriston	€ 10.00
Bas – Armagnac “8 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

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;