

## Antipasti

Cruda di Fassona, raspadura, pera nashi, noci pecan



- *Tartare de veau, fromage raspadura, poire nashi, noix pecan*
- *Veal steak tartare, raspadura cheese, nashi pear, pecan nuts*

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, patate, funghi, crumble al prezzemolo

- *Coquilles Saint - Jacques, pommes de terre, champignons, crumble au persil*
- *Scallops, potatoes, mushrooms, parsley crumble*

Crudo di seppia del Mediterraneo  
ricci di mare, mela Granny Smith

- *seiche crue, oursins, pomme Granny Smith*
- *raw cuttlefish, sea urchins, Granny Smith apple*

Tatin di cipolle, robiola di Roccaverano

- *tarte tatin de onions, robiola di Roccaverano*
- *onion tarte tatin, goat cheese*

## Primi piatti

Crouset della Valle Stura  
blu del Moncenisio, zucca, porri di Cervere, mandorle d'Avola

- *Pâte crouset, fromage bleu, courge, poireaux de Cervere, amandes de Avola*
- *Crouset pasta, blue cheese, pumpkin, Cervere leeks, Avola almonds*

Pappardelle, agnello, panna acida, piselli

- *Pâte pappardelle, ragout de agneau, crème aigre et pois verts*
- *Homemade pappardelle pasta, lamb ragout, sour cream, green peas*

Caserecce trafilate al bronzo  
'nduja, gambero rosso di Mazzara del Vallo, burrata, pistacchio di Bronte

- *Pâte caserecce, 'nduja, crèvettes rouges siciliens, burrata, pistache de Bronte*
- *Homemade caserecce pasta, 'nduja, sicilian red shrimps, burrata, Bronte pistachio*

## 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®

Rib – Eye di fassona piemontese, riduzione al barbaresco  
composta di cipolle di Tropea, bouquet dall'orto

- *Steak de bœuf rib – eye, sauce au barbaresco, confiture de onion rouge, légumes*
- *Rib – Eye steak, barbaresco sauce, red onion jam, vegetables*

Carrè d'agnello islandese in crosta di grissini, erbette e pistacchio di Bronte  
con millefoglie di patate e taccole

- *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 rosticcato  
patate dolci, bietole e bacon

- *Poulpe grillé, pommes de terre Americaines, blettes et bacon*
- *Grilled octopus, American potatoes, green beets, bacon*

## Desserts

Tartelletta... fichi, mascarpone e vaniglia del Madagascar

- *Tartellette, figues, mascarpone et glace à la vanille du Madagascar*
- *Tartlet, figs, mascarpone cheese and Madagascar vanilla ice - cream*

Pistacchio di Bronte, cioccolato bianco Domori e lamponi

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

Cremosa alla lavanda, pesche, rosmarino, limone di Sorrento

- *Panna cotta à la lavande, pêches, romarin, citron*
- *Lavender panna cotta, peaches, rosemary, lemon*

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
Passito di Pantelleria “Ben Rye”	• Donnafugata	€ 8,00
Alvear Solera 1927	• Pedro Ximenez	€ 8,00
Barolo chinato	• Giulio Cocchi	€ 8,00
Zaka Rums	• Zaka	€ 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 “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;