

Antipasti



Presidio Slow Food[®]

Cruda di Fassona, carciofo spina d'Albenga
panissa e maionese al limone

- *Tartare de veau, artichauts, "panissa" de pois chiches et mayonnaise au citron*
- *Veal steak tartare, artichokes, chichpea "panissa", lemon mayonnaise*



Presidio Slow Food[®]

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 Mazzara del Vallo
la sua bisque, cipollotto e polvere di cocco

- *Crèvettes rouges crues, bisque, oignon de printemps, poudre de cocco*
- *Raw red shrimps, bisque, spring onion, coconut powder*

Calamaro Mediterraneo, 'nduja di Spilinga, agretti, uova di salmone

- *Calamar, 'nduja (épicé), soude, œufs de saumon*
- *Squids, 'nduja (spicy), glasswort, salmon eggs*

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*

Plin ripieni di guancia di manzo brasata, piselli e panna acida

- *Petit raviolis farcis de viande, pois verts et crème fraîche*
- *Little ravioli filled with meat, green peas and sour cream*

Capesante, pasta, fagiolo bianco di Conio

- *Pâtes faites maison, haricots blancs, coquilles Saint - Jacques*
- *Homemade pasta, white beans, scallops*

Secondi piatti



Presidio Slow Food®

Filetto di manzetta piemontese al Pedro Ximenez con scaloppa di foie gras, 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*

Cervo, ciliegie, nocciola Piemonte e asparagi

- *Cerf, cerises, noisettes et asperges*
- *Deer, cherries, hazelnuts and asparagus*

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

Cioccolato e passion fruit

- *Textures différentes de chocolat et fruit de la passion*
- *Differents textures of chocolate and passion fruit*

Zafferano, mandorla d'Avola, lamponi, vaniglia del Madagascar

- *Sablée aux amandes, parfait au safran, framboises, glace à la vanille Madagascar*
- *Almonds pastry, saffron parfait, raspberries, vanilla ice - cream Madagascar*

Fieno, mirtili, cioccolato bianco e lavanda

- *Panna cotta au foin, tarte aux mirtilles, mousse au chocolat blanc et lavande*
- *Hay panna cotta, blueberries cake, white chocolate and lavender mousse*

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 Nebbiolo	• Gaja	€ 7.00
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		€ 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 € 3,50

Coperto e pane € 3,50

Illy Caffè Gourmand € 3,50

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;