

Antipasti



Cruda di Fassona, ricotta di capra della Valle Maira
spinacina e petali di cipolla di Tropea

Presidio Slow Food

- *Tartare de veau, ricotta de lait de chèvre, petits épinards, onion rouge*
- *Veal steak tartare, goat ricotta cheese, small spinaches, red onion*



Magatello al punto rosa con salsa tonnata
e peperone ripieno della tradizione

Presidio Slow Food

- *Veau avec sauce de mayonnaise, câpres et thon et poivron fourré*
- *Veal with mayonnaise, capers and tuna sauce and filled pepper*

Crudité di mare, riso al salto riserva San Massimo, cedro candito
julienne di sedano, maionese al wasabi

- *Crudité de poisson, riz rôti, cèdre confit, salade de céleri, mayonnaise au wasabi*
- *Raw fish, roasted rice, confit cedar, celery salad, wasabi mayonnaise*

Lumache al verde e nocciole IGP Piemonte

- *Escargots avec sauce de persil, noisettes*
- *Snails, parsley sauce, hazelnuts*

Tarte tatin di pere, scalogni e blu di Lanzo

- *Tarte tatin de poires, échalotes et fromage bleu*
- *Pear and shallots tarte tatin, blue cheese*

Primi piatti

Gnocchi di patate della Valle Stura, peperone di Carmagnola
delicata salsa all'aglio, capperi di Pantelleria, olive taggiasche

- *Gnocchi de pomme de terre, poivrons, sauce à l'ail doux, câpres et olives*
- *Potatoes gnocchi, peppers, fine garlic sauce, capers and olives*

Crouset della Valle Stura
coniglio Grigio di Carmagnola alla ligure, olive e pinoli

- *Pâtes crouset, ragout de lapin et son foie, olives, pignons*
- *Crouset pasta, rabbit ragout and his liver, olives, pine nuts*

Pasta, patate e vongole veraci

- *Pâtes, pommes de terre et palourdes*
- *Pasta, potatoes and clams*

Secondi piatti



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, amarene, cime di rapa

- *Cerf, fanes de navet, griottes*
- *Deer, turnip greens, sour cherries*

Carrè d'agnello islandese in crosta di grissini erbette, pistacchio di Bronte, millefoglie di patate, cavolini di Bruxelles

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

Polpo del Mediterraneo rosticcato tzatziki e melanzane

- *Poulpe grillé, sauce tzatziki et aubergine*
- *Grilled octopus, tzatziki sauce and eggplant*

Desserts

Nocciola IGP Piemonte
caffè, caramello salato

- *Tarte au café, parfait au café mousse aux noisettes, gaufre au noisettes, caramel salé*
- *Coffè brownie, coffee parfait, hazelnuts mousse, hazelnuts wafer, salted caramel*

Éclair
marrons glacées, rosmarino, pinoli

- *éclair, marrons glacées, romarin, pignons*
- *éclair, chestnuts, rosemary, pine nuts*

Cremona limone e zenzero, finocchio e mela

- *Panna cotta au citron et gingembre, fenouil et pomme*
- *Ginger and lemon panna cotta, fennel and apple*

Selezione di formaggi piemontesi Franco Parola
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 – San Pellegrino 0,75 l € 3,50

Coperto e pane € 4,00

Illy Caffè Gourmand € 4,00

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;