

# Antipasti



Bao, cruda di Fassona Piemontese, fave e pecorino

- *Pain à la vapeur, tartare de veau, fèves et fromage de brebis*
- *Bao bun, veal steak tartare, broad beans and pecorino cheese*



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*

Crudité di mare, salsa dolce – piccante  
primizie dell'orto, uova di lompo

- *Crudité de poisson, sauce sucrée – épicée, premiers fruits, oeufs de lompe*
- *Raw fish, sweet spicy sauce, first fruits, lumpfish roe*

Polpo Mediterraneo  
patate d'Entraque, aglio nero fermentato, liquirizia

- *Poulpe grillé, pommes de terre, ail noir fermenté et réglisse*
- *Grilled octopus, potatoes, fermented black garlic and licorice*

Millefoglie primaverile, bietola, Parmigiano Reggiano 36 Mesi

- *Bette verte, millefeuille de légumes, Parmesan*
- *Green beet, vegetables millefoglie, Parmesan cheese*

## Primi piatti

Bottoni ripieni al Castelmagno DOP  
arancia candita Az. Agrimontana

- *Raviolis farcis de fromage Castelmagno, zeste d'orange*
- *Ravioli filled with Castelmagno cheese, orange peel*

Pasta corta trafilata al bronzo  
fagiolo di Controne, baccalà Gadus Morhua



- *Pâtes, morue islandais, haricots blancs*
- *Pasta, icelandic codfish, white beans*

Maccheroncini trafilati al bronzo di grano saraceno  
cervo, mirtilli e burrata pugliese

- *Macaronis faits maison de sarrasin, cerf, myrtilles et burrata fromage*
- *Homemade buckwheat macaroni pasta, deer, blueberries and burrata cheese*

## 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*

### Pescato del giorno secondo disponibilità del mercato ittico

- *Tranche de poisson avec légumes de saison*
- *Fish slice and seasonal vegetables*

### Suprema di piccione albicocca e cicoria

- *Pigeon, abricots et chicorée*
- *Pigeon, apricots and chicory*

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

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

## Desserts

Ris e lat  
fragole, rabarbaro e nocciola Piemonte

- *Panna cotta au riz, fraises, rhubarbe et noisettes*
- *Rice panna cotta, strawberries, rhubarb and hazelnuts*

Cuneese...

- *Meringue, chocolat noir et rhum agricole martinique*
- *Meringue, dark chocolate and martinique agricole rum*

Goccia al cioccolato bianco Domori  
lamponi, ribes nero e barbabietola

- *Parfait au chocolat blanc et framboises, cassis et betterave rouge*
- *White chocolate and raspberries parfait, blackcurrant and beetroot*

Selezione di formaggi piemontesi Franco Parola  
con miele di acacia e confetture Agrimontana

- *Plat de fromages du Piémont*
- *Mix of local cheeses*

## Distilleria – Vini liquorosi – Meditazione

Grappa di Nebbiolo	• Gaja	€ 8.00
Grappa di Barolo	• Gaja	€ 8.00
Grappa di Barbaresco	• Gaja	€ 8.00
Passito di Pantelleria “Ben Rye”	• Donnafugata	€ 10,00
Alvear Solera 1927	• Pedro Ximenez	€ 10,00
Barolo chinato	• Giulio Cocchi	€ 10,00
Zaka Rums	• Zaka	€ 12.00
Cognac VS N°1	• Pierre Lecat	€ 12.00
Calvados Domfrontais réserve	• Comte Louis de Lauriston	€ 12.00
Bas – Armagnac “8 anni”	• Darroze	€ 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 e Tonic		€ 15.00

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 – 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;