

Antipasti



Cruda di Fassona Piemontese
pesche, ricotta salata, cipolla di Tropea ed erbe

€ 18,00

- *Tartare de veau, pêches, ricotta salée, onion rouge et herbes*
- *Steak tartare, peaches, salted ricotta cheese, red onion and herbs*



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

€ 18,00

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

Crudo di mare, confettura al peperoncino
olio alla vaniglia, agretti e uova di pesce

€ 25,00

- *Crudité de poisson, confiture de piment, huile à la vanille, soude et oeufs de poisson*
- *Raw fish, chilli pepper jam, vanilla oil, agretti and fish eggs*

Capesante, patate di Entracque
pesto di basilico di Prà, datterini e pinoli

€ 25,00

- *Coquilles Saint- Jacques, pommes de terre, pesto de basilic, tomates datterini et pignons de pin*
- *Scallops, potatoes, basil pesto, datterini tomatoes and pine nuts*

Asparago di Revello, parmigiano reggiano 36 mesi
zafferano dell'Aquila DOP

€ 20,00

- *Asperges, parmesan et safran*
- *Asparagus, parmesan cheese and saffron*

Primi piatti

Bottone ripieno di broccolo
caprino, nocciola Piemonte IGP

€ 20,00

- *Raviolis farcis des brocolis, fromage de chèvre, noisettes*
- *Ravioli stuffed with broccoli, goat cheese, hazelnuts*

Chitarrine trafilate al bronzo
ricci di mare, bottarga di muggine, burrata e caffè

€ 20,00

- *Pâtes chitarrine, oursins poutargue, burrata, café*
- *Chitarrine pasta, sea urchins, bottarga, burrata cheese, coffee*

Pacchero, maialino da latte, mela pink lady, fave
grué di cacao Domori

€ 20,00

- *Pâtes paccheri, joue de cochon de lait, pommes, fèves et grué de cacao*
- *Paccheri pasta, cheek of suckling pig, apple, broad beans, cocoa nibs*

Secondi piatti



Filetto di manzetta piemontese al Pedro Ximenez
con scaloppa di foie gras, funghi e spinacina

€ 33,00

- *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*

Pescato del giorno
secondo disponibilità del mercato ittico

€ 35,00

- *Tranche de poisson avec légumes de saison*
- *Piece of fish and seasonal vegetables*

Capriolo in due servizi
porto, piselli, taccole

€ 30,00

- *Chevreuil "filet et braisé", vin de porto, petits - pois et pois mange - tout*
- *Roe deer "fillet and braised", port wine, peas and snow peas*

Carrè d'agnello islandese
erbette, fieno maggengo, carciofi, millefoglie di patate

€ 30,00

- *Carré d'agneau, foin, artichauts, millefeuille de pommes de terre*
- *Lamb loin, hay, artichokes, potatoes millefoglie*

Desserts

Thé nero affumicato lapsang souchong
variazione di lamponi

€ 12,00

- *Panna cotta au thé noir fumé et framboises*
- *Smoked black tea panna cotta and raspberries*

Gianduiotto...
caramello salato e limone di Amalfi

€ 12,00

- *Chocolat au lait et noisettes, caramel salé, citron*
- *Milk and hazelnuts chocolate, salted caramel, lemon*

Capra, miele, polline e more

€ 12,00

- *Tarte à la chèvre, miel, pollen et mûres*
- *Goat, honey and pollen pie and blackberries*

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

€ 20,00

- *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
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 SO₂,

Lupini e loro derivati, Molluschi e prodotti derivati.

Acqua Panna – San Pellegrino 0,75 l € 4,00

Coperto e pane € 4,00

Caffè Illy Gourmand € 4,00

Whittington Tea – Infusi – Tisane € 4,00

I nostri fornitori

La Granda
(presidio Slow Food) di Genola

La Granda Freschi
di Genola

MazarAmare
di Mazara del vallo

Azienda Agrimontana
di Borgo San Dalmazzo

Azienda Agricola Famiglia Aicardi
(olio extra – vergine) di Imperia

Ariaudo Valerio Formaggi
di Fossano

Franco Parola Formaggi
di Saluzzo

I produttori e i coltivatori a **KM Ø**
per garantirvi la stagionalità di frutta e verdura;