

Antipasti



Cruda di Fassona piemontese
barbabietola, senape, caprino e campari

- *Tartare de veau, betterave rouge, moutarde, fromage de chèvre, gel au campari*
- *Steak tartare, beetroot, mustard, goat cheese, campari gel*



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*

Scrigno di scalogni caramellati
parmigiano Reggiano 36 mesi

- *Tarte de échalotes, parmesan 36 mois*
- *Shallots cake, 36 months parmesan cheese*

Crudo di mare del Mar Mediterraneo
latte di cocco, cipolla rossa di Tropea e mango

- *Crudité de poisson, lait de coco, onion rouge et mangue*
- *Raw fish, coconut milk, red onion and mango*

Capesante arrostita
foie gras, porcini e pesche

- *Coquilles Saint-Jacques, foie gras, cèpes et pêches*
- *Scallops, foie gras, porcini mushrooms, peaches*

Primi piatti

Cannellone trafilato al bronzo
carciofo spina d'Albenga, coniglio grigio di Carmagnola

- *Pâtes cannelloni, artichauts, ragoût de lapin*
- *Cannelloni pasta, artichokes, rabbit ragout*

Plin, asparagi, cacio e pepe
limone candito

- *Raviolis de asperges, fromage pecorino, poivre, citron confit*
- *Small ravioli, asparagus, pecorino cheese, black pepper, candy lemon*

Tubetti, piselli, seppia del Mar Mediterraneo

- *Pâtes, pois verts, seiches*
- *Pasta, green peas, cuttlefish*

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*
- *Piece of fish and seasonal vegetables*

Piccione d'Anjou
frutti rossi, primizie dell'orto

- *Pigeon rôti, fruits rouges, légumes du jardin*
- *Roasted pigeon, berries, garden vegetables*

Carrè d'agnello islandese
erbette, fieno maggengo

- *Carré d'agneau, foin*
- *Lamb loin, hay*

Desserts

Miele d'arancio, fior di latte
yuzu, thé matcha, riso soffiato

- *Panna cotta au miel d'orange, crème de lait, yuzu, thé matcha, riz soufflé*
- *Orange honey panna cotta, milk cream, yuzu, matcha tea, puffed rice*

Clafoutis
amarene, pistacchio di Bronte

- *Clafoutis, cerises noires, pistaches*
- *Black cherries cobbler, pistachio*

Gianduja, nocciole, caramello salato, caffè

- *Chocolat, noisettes, caramel au sel, café*
- *Chocolate, hazelnuts, salted caramel, coffee*

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

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

Distilleria – Vini liquorosi – Meditazione

Grappa di Chardonnay	• 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.



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;