

## Antipasti

Chioccioline di Paolo Bove, crema parmentier, rucola  
parmigiano reggiano 36 mesi, limone candito

€ 20,00

- Escargots, potage parmentier, roquette, parmesan, citron confit
- Snails, parmentier cream, rocket salad, parmesan cheese, candied lemon



Cruda di Fassona piemontese  
asparagi, lamponi, Castelmagno DOP

€ 18,00

- Tartare de veau, asperges, framboises, fromage Castelmagno
- Steak tartare, asparagus, raspberries, Castelmagno cheese



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

€ 16,00

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

Tartelletta di vignarola  
ricotta di pecora, olio alla menta

€ 16,00

- Tartelette salée avec artichauts, fèves, pois verts et salade, ricotta de brebis, huile à la menthe
- Salted tartlet filled with artichokes, broad beans, green peas and salad, sheep's ricotta and mint oil

Crudo di mare del Mar Mediterraneo  
ananas, aioli allo zafferano, feta

€ 25,00

- Crudit  de poisson, ananas, aioli au safran, fromage feta
- Raw fish, pineapple, saffron aioli, feta cheese

## Primi piatti

Mafaldina trafilata al bronzo  
sfilaccio di maialino nero di Cavour, cime di rapa, pecorino, aglio nero

€ 18,00

- *Pâtes maison mafaldine, ragoût de porc noir, fanes de navet, fromage de brebis, ail noir*
- *Mafaldine homemade pasta, pulled black pork, turnip greens, pecorino cheese, black garlic*

Gnocchi  
barbabietola, caprino, cavolo nero, noci

€ 18,00

- *Gnocchis de pommes de terre et betterave rouge, fromage de chèvre, chou noir, noix*
- *Potatoes and beetroot gnocchi, goat cheese, kale, nuts*

Conchiglie trafilate al bronzo  
pil pil di baccalà islandese, peperone crusco, olive taggiasche

€ 18,00

- *Pâtes coquilles maison, pil pil de morue, poivron "crusco", olives*
- *Homemade shells pasta, cod pil pil, "crusco" pepper, olives*

## Secondi piatti



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

€ 35,00

- *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

€ 30,00

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

Agnello islandese in due cotture  
pistacchio di Bronte e grissini

€ 28,00

- *Agneau en croûte de pistaches et gressins*
- *Lamb in a crust of pistachios and breadsticks*

## Desserts

Cookie  
cioccolato fondente, pistacchio di Bronte

€ 13,00

- *Biscuit, chocolat noir et pistache de Bronte*
- *Cookie, dark chocolate and pistachio*

Latte in piedi  
ciliegie, cardamomo, yogurt greco

€ 13,00

- *Dessert similaire au crème caramel, cerises, cardamome, yaourt grec*
- *Dessert similar to crème caramel, cherries, cardamom, greek yogurt*

Agrumi, carote, mandorla d'Avola  
sorbetto ai mandarini tardivi di Ciaculli

€ 13,00

- *Tarte aux carottes, oranges et amandes, crème aux oranges, sorbet aux mandarins*
- *Carrots, almonds and orange cake, orange cream, mandarin sorbet*

Selezione di formaggi Franco Parola  
con miele Agrimontana

€ 20,00

- *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 SO<sub>2</sub>,

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;