Antipasti

Cruda di Fassona piemontese
asparagi, lamponi, Castelmagno DOP

€ 16,00

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

€ 15,00

- 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, aiolì allo zafferano, feta

€ 23,00

- Crudité 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

€ 16,00

- 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
erbette, tomino di Melle, nocciola Piemonte tonda gentile

€ 16,00

Presidio Slow Food®

- Gnocchi de pommes de terre et herbes, fromage de vache, noisettes
- Potatoes and herbs gnocchi, cow's cheese, hazelnuts

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

€ 16,00

- 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

Presidio Slow Food®

€ 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

€ 24,00

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

Agnello islandese in due cotture
pistacchio di Bronte e grissini

€ 26,00

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

Desserts

Cookie
cioccolato fondente, pistacchio di Bronte

€ 11,00

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

Latte in piedi
ciliegie, cardamomo, yogurt greco

€ 11,00

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

Riso latte, albicocche, mandorla d'Avola

€ 11,00

- Riz au lait, abricots, amandes
- Rice and milk, apricots, almonds

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 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;