

Antipasti

Culatello selezione antichi produttori di Zibello DOP	€ 15,00
Lumache di Cherasco su crema di topinambur con funghi e cardamomo	€ 16,00
Tartare di tonno su gelatina di pomodoro e fiori di ibisco con gelato alla senape	€ 16,00
Capesante brasate, crema di carciofi e julienne di carciofi fritti	€ 18,00
Gamberi in tempura di nocciole Piemonte con sorbetto al Campari e arancia	€ 14,00
Gamberi rossi crudi di Santa Margherita, patata viola, mandarino e burrata	€ 18,00
Scaloppa di foie gras al frutto della passione e pan brioche	€ 18,00
Battuta a coltello di fassona piemontese, capperi, acciughe e uovo di quaglia	€ 14,00
Flan di formaggio alle viole, mostarda di pere, salsa ai mirtilli di montagna e crumble di nocciola	€ 14,00

Il pesce fresco varia secondo le disponibilità del mercato

Si fornisce su richiesta anche menù per Celiaci

Il pesce servito è stato sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

In base alla norma n° 1169/2011, in questo ristorante sono presenti alimenti allergeni. Si prega di rivolgersi al personale per informazioni e per una presa visione dei suddetti.

Primi Piatti

Risotto ai carciofi, parmigiano e quaglia fumè (minimo per 2 persone)	€ 16,00
Spaghettoni Benedetto Cavalieri, fonduta al pecorino, broccolo e triglie	€ 16,00
Agnolotti* al tocco	€ 14,00
Gnocchi soffiati alle cinque sfumature di parmigiano	€ 14,00
Tortelli* di rana pescatrice alla mediterranea con datterino, pinoli e basilico	€ 16,00
Tortelli di zucca con fonduta Castelmagno e zenzero	€ 14,00

Secondi di carne

Napoleone e il pollo alla Marengo con gamberi di fiume e porcini	€ 25,00
Maialino da latte laccato all'arancia, crema di mele e castagne	€ 20,00
Fassone piemontese al Timorasso in crosta di nocciole e crema di patate	€ 20,00

Secondi di pesce

Filetto di pescato del giorno, vongole, verdure dell'orto e carciofi	€ 25,00
Baccalà confit crema di piselli e cime di rapa, verdure condite con olio all'acciuga e crumble all'aringa fumè	€ 25,00
Tonno al caffè con crema di topinanbur e foie gras	€ 25,00