

Antipasti

Culatello selezione antichi produttori di Zibello DOP	€ 15,00
Uovo croccante, porcini e fonduta di Montebore	€ 16,00
Tartare di tonno su gelatina di pomodoro e fiori di ibisco con gelato alla senape	€ 16,00
Capesante brasate, zucca, tartufo e rapa rossa	€ 18,00
Gamberi in tempura di nocciole Piemonte con sorbetto al Campari e arancia	€ 15,00
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 al coltello di Fassone Piemontese, capperi e acciughe con uovo di quaglia	€ 16,00
Passeggiata nel bosco: lumache di Cherasco, funghi e topinambur	€ 18,00

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

Agnolotti* al tocco	€ 14,00
Tortelli di zucca, fonduta al gorgonzola e zenzero	€ 14,00
Risotto all'astice e julienne di verdure al profumo di lime (minimo 2 persone)	€ 24,00
Spaghettoni Benedetto Cavalieri, crostacei, calamari, cozze e bottarga	€ 18,00
Tortelli* di rana pescatrice alla mediterranea con datterino, pinoli e basilico	€ 16,00

***in alcuni casi la cucina usa l'abbattitore di temperatura per garantire la salubrità e la freschezza degli alimenti**

Secondi di carne

Filetto di Fassone piemontese al Timorasso, Castelmagno e crema di patate	€ 28,00
Maialino da latte laccato, crema di mele allo zenzero e castagne	€ 25,00
Napoleone e il pollo alla Marengo con gamberi di fiume e porcini	€ 25,00

Secondi di pesce

Baccalà confit su crema di piselli, cime di rapa, insalatina con olio all'acciuga e crumble all'aringa fumé	€ 25,00
Filetto di pescato del giorno, vongole e carciofi	€ 25,00
Zuppa di pesce con corostacei (Minimo 2 persone)	€ 25,00