

Antipasti

| | |
|--|---------|
| Culatello di Zibello, selezione Spigaroli | € 18,00 |
| Battuta a coltello di Fassone Piemontese , bernese all'olio e insalatina invernale | € 16,00 |
| Uovo croccante, fonduta al Montebore e porcini | € 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 | € 20,00 |
| Lumache di Cherasco , topinambur e funghi al cardamomo | € 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 rana pescatrice alla mediterranea con datterino, pinoli e basilico | € 16,00 |
| Risotto all'Alta Langa, riccio di mare sardo, tartare di gamberi di Santa Margherita (minimo 2 persone) | € 22,00 |
| Spaghettoni Benedetto Cavalieri, crostacei, calamari, cozze e bottarga | € 18,00 |
| Tagliolini verdi, ragù bianco d'anatra e finferli | € 16,00 |
| Tagliolini all'albese al tartufo (costo del tartufo a parte) | € 14,00 |

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

Secondi di carne

| | |
|---|---------|
| Maialino da latte laccato, mele e castagne | € 28,00 |
| Filetto di Fassone piemontese al Timorasso, Castelmagno e crema di patate | € 28,00 |
| Napoleone e il pollo alla Marengo con gamberi di fiume e porcini | € 28,00 |
| Petto d'anatra Canette de Barberie alle ciliegie e fois gras | € 28,00 |

Secondi di pesce

| | |
|--|---------|
| Baccalà confit, crema di ceci, broccolo e olio all'acciuga | € 28,00 |
| Merluzzo nero Carbonaro d'Alaska, julienne di verdure all'agro, crema di mandorle e limone | € 28,00 |