

Taglieri

- dalle 17:30 alle 20:00 -

Tagliere affettati 12
friciula piemontese

Tagliere formaggi 9
miele Bio "Vallera", pane nero

Tagliere vegetariano 8
seguendo la stagione

Tris Piemonte 9

Flan di topinambur con Bagna Cauda,
battuta al coltello e
acciughe al verde

Sfizi

-solo la sera-

Semolino e cervella fritte 5
zucca, mostarda e amaretto

Pita 5
agnello speziato, indivia riccia,
salsa yogurt tabasco tahina

Polpettine di sarde 4
uvetta e cipolle dolci

Antipasti

Gamberi rossi 12
kumquat, vermouth rosso

Polenta taragna 6
radici, miso

Paninetto al latte 10
fois gras, battuta di fassona,
uovo marinato

Primi

Cappellacci 12
Patate, cotechino, lenticchie,
pecorino

Calamarata 12
canocchie, bottarga, pistacchi,
peperoncino

Zuppa 8
cavolo nero, porri, fagiolo
cannellino, verza

Cappelletti 12
Cappone, brodo di funghi

Secondi

Polpo 18
crema di patate, paprika affumicata e
peperoni

Anguilla 20
carciofi, liquirizia, yuzu

Cervo 18
rafano, lamponi

Finanziera 16

Menu Piemontese

.Vitello Tonnato 8

.Tajarin ai soli tuorli 12
Ragù di fegatini

.Tagliata di Fassona 18
patate

.Bonet 5

.Menu completo 30

.abbinamento 4 calici 50

.Degustazione Piemonte con 3 mezzi calici
45€:

Le Piane Boca 2006
Cascina Baricchi Barbaresco 1996
Cantina Scarpa Barolo 1990

Dolci

Panna cotta 5

Profitterol 6
cioccolato, panna, pasta choux

Monte Bianco 6
castagne, cioccolato, meringa, panna

Fornitori

- .Pasta secca dei pastifici:
Felicetti e Bossolasco
(le paste fresche sono di nostra produzione)
- .Verdura: Redina Luca / Granda Freschi
- .Companatico: Granda Freschi/ Grissini Rista / il Forno
del Borgo / Taralli Mastromatteo
- .Carne: macelleria Silvio Brarda di Cavour
- .Pesce: Pescheria Gallina P. della Repubblica
- .Formaggi: di Franco Parola
- .Affettati: Brarda, Luiset, Ferrero
- .Gourmandises: Granda Freschi

Adempimenti Legali

In conformita' a quanto previsto dal Regolamento europeo
n. 1169/2011 ma soprattutto al fine di garantire la tutela
della nostra clientela si avvisa che le portate come
indicate nei menu possono contenere allergeni.
A richiesta e' disponibile il menu' contenente tutte le
indicazioni a riguardo.

In ottemperanza alle norme comunitarie, Regolamenti
852/2004 e 853/2004 e per preservarne le qualita'
organolettiche delle materie prime, i prodotti
contrassegnati con * sono sottoposti a procedimento di
abbattimento all'origine e quelli contrassegnati con
doppio** sono stati abbattuti durante il processo di
lavorazione nella nostra cucina.