

## Antipasti

Battuta di orata** profumata al mandarino e zenzero con indivia belga e nasturzio	€ 17,00
Peperoni arrosto con acciughe del Mar Cantabrico con crumble di pane al prezzemolo e bagna cauda leggera	€ 16,00
Crème brûlée al foie gras, composta di fichi e frutta secca al Moscato	€ 17,00
Prosciutto di agnello* cotto a bassa temperatura con chutney di zucca e arance, cialda soffiata	€ 17,00
Tartare dello Stornello di manzo piemontese "Coalvi", con nuvole di polenta ai funghi porcini e Seirass	€ 17,00
Flan di patate e topinambur fritti, crema di funghi alla santoreggia	€ 15,00
Assortimento di salumi delle valli e sott'oli in cestino di pasta fillo	€ 16,00

## Primi piatti

Ravioli* farciti alla guancia di manzo brasata in crema di Bettelmatt e riduzione di sugo d'arrosto	€ 18,00
Gnocchi** di patate rosse al battuto di coniglio e funghi porcini al timo	€ 16,00
Risotto carnaroli selezione Bianchetti al Taleggio di grotta e rosmarino, crema di zucca e polvere di prosciutto affumicato	€ 16,50
Guazzetto di fagioli dell'occhio al fiasco con calamari* e ditali di farro monograno Felicetti all'olio santo	€ 16,00
Tagliolini al nero con tartare di capesante* e la sua vellutata profumata al bergamotto	€ 17,00
Cortecce con umido di polipo* ubriaco, crumble di pane nero e capperi	€ 16,00

Possibile anche da asporto

Servizio e coperto Euro 1,50 a persona  
Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine: \*congelato - \*\*abbattuto

## Angolo Vegetariano

Vellutata di funghi profumata ai porcini e timo, bigné farcito alla ricotta piemontese	€ 15,00
Gnudo di ricotta di bufala, crema di zucca e nocciole tonde	€ 15,00
Cipolla farcita al formaggio vegano, vellutata al curry e crumble all'olio evo	€ 15,00
Medaglione di amaranto e tofu, rapa rossa al balsamico e curcuma	€ 15,00
Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate	€ 15,00

## Secondi piatti

Filetto di pagro con mattonella di sale alle olive, intingolo di molluschi e porri fritti	€ 23,00
Scigno di persico spigola alle alghe wakame* e shiitake all'olio di sesamo	€ 23,00
Trancio di tonno* rosso in saor di cipolle di Tropea e mandorle salate	€ 23,50
Pluma di maialino* iberico cotto in sottovuoto, crema di burrata e ricci di mare*	€ 24,50
Ossobuco di cervo* con verdure e riduzione di Prunent al ginepro e cioccolato amaro	€ 25,50
Filetto di manzo piemontese "Coalvi" glassato al Vin Santo e salsa ai funghi porcini alla piemontese	€ 29,50

## Dessert

Bon bon al cocco, cioccolato bianco e liquirizia	€ 8,00
Semifreddo al caramello e croccante di noci macadamia	€ 8,00
Mela ripiena alla frutta secca e uvetta con crema anglaise vegana	€ 8,00
Profiteroles al dulce de leche con salsa tiepida al cioccolato fondente e fave di Tonka	€ 8,00
Cheesecake alla vaniglia, biscotto speziato e castagne al Cognac	€ 8,00