

## Hors-d'œuvre

Saumon** mariné aux fraises et poivron vert, gel de Prosecco « Santi » Valdobbiadene Brut et pétales de rose	€ 17,00
Soupe froide d'amandes, crevettes* grillées et spaghettis de courgettes	€ 17,00
Vitello tonnato -veau à la sauce au thon- cuit à basse température avec fleur de sel fumée et câpres	€ 16,00
Pastrami de magret de canard*, purée de pommes au cardamome et clou de girofle, croûtons poêlés	€ 16,00
Tartare de bœuf piémontais « Coalvi », voiles de pain carasau et moutarde au miel	€ 17,00
Assiette de charcuterie de la vallée Ossola, et légumes à l'huile d'olive	€ 16,00
Flan d'aubergines à la marjolaine, émulsion de tomates San Marzano et ricotta salée	€ 15,00

## Pâtes, Risotto & Soupe

Pâtes- Strozzapreti poêlé à la « n'duja » d'espadon*, parfumé au citron et basilic	€ 16,00
Gnocchis** de pommes de terre et d'orties avec pesto léger de tomates séchées et oignons rouges	€ 16,00
Raviolis* farcis au basilic, crème de poivrons et burrata, crumble de gressins	€ 16,50
Riz Carnaroli à la crème de palourdes, courgettes et poutargue de thon	€ 16,50
Pâtes- Trocolis sautés au ragout blanc de veau cuit au lait et truffe noire d'été	€ 16,50
Pâtes -Orecchiette aux miettes de saucisses au thym, fleurs de courgettes et tomates jaunes	€ 16,00

**Aussi possible à emporter**

Couvert Euro 1,50 par personne

\*Produits surgelés peuvent être utilisés si des produits frais ne sont pas disponibles

\*\*Les produits ont été transformés dans notre cuisine et peuvent subir une congélation rapide au cours de la transformation

## Coté Végétarien

Gaspacho parfumé à la pastèque, fromage de chèvre et amandes aux fleurs comestibles, gouttes de balsamique	€ 15,00
Mousse de mozzarella de bufflonne, tomates jaunes confites, fondue de tomates cœur de bœuf au basilic et chapelure de friselle	€ 15,00
Houmous de pois chiches et curcuma, carottes glacées à l'aigre-douce, crumble de noisettes, thym et citron	€ 15,00
Caponata d'orge, légumes et fromage primo sale, émulsion de tomates confites à la menthe	€ 15,00
Notre sélection de fromages des vallées avec confitures	€ 15,00

## Poisson & Viande

Ossobuco de lotte*, sa bordelaise fouettée à l'huile de noix, brunoise de légumes	€ 23,00
Turban de sandre et truite, velouté de datterino à la « Bloody Mary »	€ 23,00
Tranche de courbine « corba rouge du Gargano » poêlée avec la peau, crème de courgettes à la scapece et purée de pommes de terre	€ 23,50
Longe de veau cuite sous-vide, gratinée en croûte de persil, réduction au vin Tarlap	€ 23,50
Carré d'agneau* au four, patates douces et huile aux herbes fraîches	€ 24,00
Filet de bœuf piémontais Coalvi grillé, oignon rouge caramélisé en sauce au vin Gattinara	€ 29,00

## Dessert

Soupe de melon, citron vert et poivre de Sichuan avec pastilla à la frangipane	€ 8,00
Soufflé glacé pistache et framboise	€ 8,00
Gâteau caprese végétalien, compote de cerises et de cannelle	€ 8,00
Verrine de pêches au thé vert parfumé à la lavande, crème de yaourt, gaufrette au cacao	€ 8,00
Mousse d'abricot, sirop de fleur d'hibiscus et croquant de sésame et tahini	€ 8,00