

Antipasti

<i>Salmone** marinato alle fragole e pepe verde, gel di prosecco "Santi" Valdobbiadene Brut e petali di rosa</i>	€ 17,00
<i>Zuppetta fredda di mandorle, gamberi *alla piastra e spaghetti di zucchine</i>	€ 17,00
<i>Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con fior di sale affumicato e frutto di capperi</i>	€ 16,00
<i>Pastrami di petto d'anatra*, purea di mele al cardamomo e garofano con crostini di pane fritto</i>	€ 16,00
<i>Tartare di manzo piemontese "Coalvi", senape al miele e vele di pane carasau</i>	€ 17,00
<i>Sformatino di melanzane alla maggiorana, emulsione di San Marzano e ricotta salata</i>	€ 15,00
<i>Assortimento di salumi delle valli e sott'oli</i>	€ 16,00

Primi piatti

<i>Strozzapreti spadellati alla n'duja di pesce spada*, profumati al limone e basilico</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi** di patate e ortiche al pesto leggero di pomodori secchi e cipolla rossa</i>	€ 16,00
<i>Ravioli* farciti al basilico e lucidati al burro, crema di peperoni e burrata, crumble di grissini</i>	€ 16,50
<i>Riso carnaroli mantecato alle vongole con zucchine e bottarga di tonno</i>	€ 16,50
<i>Trocchi saltati al ragù bianco di vitello cotto nel latte e tartufo nero estivo</i>	€ 16,50
<i>Orecchiette con briciole di salsiccia al timo, fiori di zucca e datterino giallo</i>	€ 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

<i>Gaspacho profumato con anguria, caprino e mandorle ai fiori eduli, gocce di balsamico invecchiato</i>	€ 15,00
<i>Spuma di bufala, datterini gialli confit, fonduta di pomodori cuore di bue al basilico e briciole di friselle</i>	€ 15,00
<i>Hummus di ceci e curcuma con carote glassate agrodolci e crumble di nocciole, timo e limone</i>	€ 15,00
<i>Orzo, caponata di verdure e primo sale con emulsione di pomodori confit alla menta</i>	€ 15,00
<i>Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate</i>	€ 15,00

Secondi piatti

<i>Ossobuco di pescatrice*, la sua bordolese montata all'olio di noci, millepunti di verdure</i>	€ 23,00
<i>Turbante di luccio perca e trota, vellutata di datterino "Bloody Mary"</i>	€ 23,00
<i>Trancio di corba rossa del Gargano scottata a pelle, crema di zucchine in scapece e patate schiacciate</i>	€ 23,50
<i>Lombo di vitello cotto in sottovuoto, gratinato alla crosta di prezzemolo, riduzione al Tarlap ossolano</i>	€ 23,50
<i>Carré di agnello* al forno, patate dolci e olio alle erbe fresche</i>	€ 24,00
<i>Filetto di manzo piemontese "Coalvi" piastrato, cipolla rossa caramellata in salsa al Gattinara</i>	€ 29,50

Dessert

<i>Zuppetta di melone, lime e pepe di Sichuan con pastilla di pasta brick al frangipane</i>	€ 8,00
<i>Soufflé glacé al pistacchio e lamponi</i>	€ 8,00
<i>Torta caprese vegana, composta di ciliegie e cannella</i>	€ 8,00
<i>Verrina di pesche al the verde profumata alla lavanda, crema allo yogurt, cialdina croccante al cacao</i>	€ 8,00
<i>Mousse all'albicocca, sciroppo ai fiori di ibisco e croccante al sesamo e tahina</i>	€ 8,00