

## Antipasti

<i>Carpaccio di gamberi rossi*</i> , tartare di salmone marinato e zuppetta di yogurt, mandorle e rucola, cracker al carbone vegetale	€ 18,00
<i>Pesce spada*</i> marinato al bergamotto, menta, finger lime e maionese ai crostacei	€ 17,00
<i>Biscotto al parmigiano e timo</i> , insalatina di vitello con asparagi e salsa verde e rossa	€ 17,00
<i>Soffice alla nduja leggera</i> , crema di verdure primaverili e fiori eduli	€ 16,00
<i>Tartare dello Stornello: manzo piemontese Coalvi</i> , salsa bernese fredda, vele di pane	€ 17,00
<i>Assortimento di salumi delle Valli con carciofi e peperoncini dolci</i> farciti	€ 16,00
<i>Sformatino alle fave*</i> e pecorino con grissino al timo e paprika dolce	€ 15,00

## Primi piatti

<i>Tagliolini alla borraggine con guazzetto di calamari*</i> e carciofi, pomodorini e crumble di olive nere	€ 18,00
<i>Passatelli freschi in brodetto limpido di crostacei*</i> e molluschi allo zafferano	€ 18,00
<i>Busiate alla puttanesca di cefalo con bottarga</i>	€ 18,00
<i>Raviolone*</i> farcito alla ricotta di bufala e foglioline di spinaci in salsa cremosa profumata al limone biologico	€ 18,00
<i>Gnocchi**</i> di patate rosse, ragù di equino al Prunent, rucolletta a scaglie di ricotta stagionata	€ 17,00
<i>Riso carnaroli mantecato al Parmigiano 30 mesi</i> , salsiccia di Bra e crema delicata all'aglio orsino	€ 17,00

**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>Fagioli cannellini, pack-choi brasati con uovo 62° e olio alla paprika affumicata</i>	€ 15,00
<i>Polpette di tofu, cipollotti, crema di miso rosso e latte di cocco profumato al lime e coriandolo</i>	€ 15,00
<i>Intrecci di legumi, mais e miglio al ragù bolognese vegano</i>	€ 15,00
<i>Vellutata di primavera ai piselli, zucchine, asparagi e aglio orsino al basilico e menta</i>	€ 15,00
<i>Nostra selezione di formaggi delle valli con marmellate</i>	€ 15,00

## Secondi piatti

<i>Beccafico di sgombro "dello Stornello" con cipolla bianca e fonduta di datterino giallo</i>	€ 23,00
<i>Mantecato di luccio perca, polenta soffiata e roselline di cavolo romanesco, crema di pomodorini informati al basilico</i>	€ 23,00
<i>Trancio di rombo scottato su purea di sedano al limone e burro bianco, olio all'aneto</i>	€ 24,00
<i>Sella di maialino cotto a bassa temperatura, asparagi e composta di mele al Calvados e senape gialla</i>	€ 26,00
<i>Coscia di anatra cotta nel suo grasso, glassata alle ciliegie e Merlot, bietoline bicolore e patate</i>	€ 26,00
<i>Filetto di manzo piemontese Coalvi in casseruola, riduzione al Tarlapp e timo</i>	€ 30,00
<i>Costata di manzo irlandese servita con patate al cartoccio e mais in salsa BBQ</i>	€ 30,00

## Dessert

<i>Cioccolato al latte e fondente profumato al the nero, cornflakes croccanti e arabeschi di ribes</i>	€ 8,00
<i>Pastiera napoletana classica</i>	€ 8,00
<i>Delizia ghiacciata al sambuco e limone, cardamomo e mirtilli</i>	€ 8,00
<i>Macaron alla vaniglia e fave tonka con gelato al mascarpone, panna montata e frutti rossi</i>	€ 8,00
<i>Spuma vegana al rabarbaro e fragole con tegoline croccanti</i>	€ 8,00