

ANTIPASTI

Peperone di Carmagnola Acciughe del Cantabrico Polvere di olive nere (Carmagnola Pepper Salted Anchovies Black Olives powder)	14
Carne cruda battuta al coltello Senape Capperi Dragoncello (Fassone Veal steak Tartare Mustard Capers Tarragon)	15
Salciccia di Bra scottata Vellutata di fagioli Borlotti Cipolle fritte (Seared Bra Veal Sausage Cream of Pinto Beans Fried Onions)	14
Spuma di patate Tuorlo morbido Porcini Crumble Parmigiano e Parma Anice (Potatoes mousse Soft Yolk Porcini Parmesan and Parma Ham crumble Anis)	15
Salmerino Giardiniera Salvia fritta (Char fish "Giardiniera" pickled Vegetables Fried Sage)	15

PRIMI . PIATTI

Agnolotti del "plin"* Burro e Salvia (Homemade "Plin" Agnolotti Butter and Sage)	15
Tagliolini alla Curcuma Cacio & Pepe (Turmeric Tagliolini Cheese & black Pepper)	15
Risotto Carnaroli alla parmigiana Sugo d'arrosto Tartufo nero (Parmesan Carnaroli Risotto Gravy Black Truffle)	15
Tagliatelle Finferli Nocciola Tonda Gentile delle Langhe (Homemade Tagliatelle Chanterelles Hazelnut)	15
Gnocchi Baccalà Maionese di Pomodoro Burro al limone Maggiorana (Gnocchi Cod Fish Tomato Mayonnaise Lemon Butter Marjoram)	15

*I piatti contrassegnati possono contenere, secondo la reperibilità stagionale o per esigenze di preparazione del prodotto surgelato.
According to seasonal availability and preparation the dish can contain frozen productus

SECONDI . PIATTI

Faraona petto e coscia Purè di carote Bietoline saltate (Guinea fowl breast and leg Carrots purée Sautèed Chard)	18
Milanese di Scamone Impanatura alla nocciola Porcini Tartufo nero (Milanese Rump-Steak Hazelnuts breading Porcini Black Truffle)	20
Filetto di pescato del giorno Salsa Bernese Zucchine in insalata (Baked fish of the day Berna Sauce Zucchini salad)	25
Guancia di Maiale Purè di Patate e Yogurt Greco Cipollotti caramellati (Pork Cheek Potatoes and Greek Yogurt purée Caramelized Spring Onions)	18
Lingua di Bue croccante Salsa rossa e Bagnèt verde Senape Salsa Cren (Crunchy Beef Tongue Red and Green traditional Sauce Mustard Horseradish)	18

MENU . DEGUSTAZIONE . TRADIZIONALE TASTING . MENU

Carne cruda battuta al coltello | Tartufo Nero
(Fassone Veal steak Tartare | Black Truffle)

—
Agnolotti del “plin” | Burro e Salvia
(Homemade “Plin” Agnolotti | Butter and Sage)

—
Guancia di Maiale | Purè di Patate e Yogurt Greco | Cipollotti Caramellati
(Pork Cheek | Potatoes and Greek Yogurt purée | Caramelized Spring Onions)

—
Bunet tradizionale | Salsa al caramello
(Cocoa “Bunet” Pudding | Caramel sauce)

45 €

Vini e bevande esclusi

Chiedere informazioni al personale di sala in caso di eventuali intolleranze o allergie.
Please communicate to the waiting staff any food intolerance or allergy.