

ANTIPASTI

Carpaccio di Vitella Piemontese Tapenade (Veal Carpaccio Tapenade)	18
Asparagi del Roero Uovo poche Crumble di Parmigiano (Asparagus from Roero Poched Egg Parmesan Fondue)	18
Patata di Mombarcaro Fondente Tartufo Nero (Fondant Potato Black Truffle)	18
Girello di Vitella Fassona al punto rosa Salsa Tonnata (Sliced cold Veal Tuna,Cappers,Anchovies sauce)	16
Insalata di Polpo scottato Avocado Barbabaietola Germogli (Octopus Salad Avocado Beetroot Sprouts)	18
Prosciutto Iberico Pata Negra Joselito “Gran Reserva 42 mesi” Pane al Pomodoro (Joselito Pata Negra Ham 42 months Tomato Bread)	25

PRIMI PIATTI

Agnolotti del plin* ricotta e erbe spontanee burro e Tartufo Nero (Homemade “Plin” Agnolotti wilde herbs butter black truffle)	18
Tajarin trenta tuorli Funghi Porcini nostrani (“30 egg-yolk” homemade tajarin noodles local Porcini Mushroom)	18
Risotto Carnaroli Zucchine Zafferano di Langa “Sativus” (min . 2 persone) (Risotto Carnaroli Zucchini Langhe Safran)	18
Gnocchi* di patate Ragù di Salciccia di Verduno (Mountain Potatoes Gnocchi Bra Sausage)	16
Zuppa del giorno (secondo il mercato) (Soup of the day) vegan	15

SECONDI PIATTI

Scamone di Vitella Fassona impanatura di grissini patatine maison (Breaded Veal Sirloin house potatoes)	22
Piccione arrosto ripieno al Tartufo Nero crema di patate (Roasted Pigeon Black Truffle potatoes cream)	25
Filetto di Pescato del giorno Patate Olive Taggiasche Pomodorini (Baked fish of the day Potatoe Ligurian Olives Cherry Tomatoes)	25
Reale di Vitella Fassona brasato al Nebbiolo Verdure di stagione (Veal Chuck braised in Nebbiolo seasonal Vegetables)	20
Coniglio Grigio di Carmagnola farcito con Borragine (Carmagnola Grey Rabbit filled with Borage)	18
Selezione di Formaggi Piemontesi	14

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Patata di Mombarcaro Fondente | Tartufo Nero (Tuber Melanosporum)
(Fondant Potato | Black Truffle)

—

Tajarin trenta tuorli con Funghi Porcini nostrani
(“30 egg-yolk” homemade tajarin noodles | local Porcini Mushroom)

—

Coniglio Grigio di Carmagnola farcito con Borragine
(Carmagnola Grey Rabbit filled with Borage)

—

Bunèt alla Nocciola Tonda Gentile | salsa Caramello
(Traditional Hazelnuts Bunèt | Caramel sauce)

48 €

Vini e bevande esclusi
(Wines and bevarages excluded)

Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime o da fornitori selezionati. I prodotti a seconda della stagionalità del mercato potrebbero essere abbattuti o congelati.

Chiedere informazioni al personale di sala in caso di eventuali intolleranze o allergie.

Please communicate to the waiting staff any food intolerance or allergy.