

# Menù

## Antipasti /Starters

Insalata di asparagi bianchi, salicornia, salsa d'acciughe e carpaccio di capesante (4,8,14) White asparagus salad, salicornia, anchovies' sauce and raw scallops	16 euro
Cecina de Lèon, peperoni del Piquillo Cecina de Leon, Piquillo peppers	15 euro
Crema di sedano rapa cotta al forno, lumache, aglio e peperoncino (7) Celeriac cream baked in the oven, snails, garlic and chili peppers	18 euro
Foie gras in confit, composta d' arance e pan brioches (1,8) Duck foie gras, orange jam and pan brioches	18 euro
Midollo arrostito, ricci di mare e limone marinato (1,4,14) Roasted marrow, sea urchins and lemon zest	22 euro
Tartare grossa di filetto di Garonnese, crema di tuorlo giallo (3,4,8,10) Garonnese fillet tartare, yolk cream	22 euro

## Primi piatti/First courses

Bottoni di patate e noci, pesto di verza e tartufo nero (1,7,8) Ravioli stuffed with potatoes and nuts, cabbage and black truffle	15 euro
Agnolotti del plin alle tre carni, saltati nel fondo di cottura (1,3,7,8,9) Veal agnolotti with roast sauce	15 euro
Fusilloni "Monograno Felicetti", sugo d'arrosto, testina di vitello e bagnetto rosso (1,9) Fusilloni, roast sauce, calf head and red sauce	15 euro
Risotto "Acquerello" asparagi, spugnole, mantecato al Castelmagno (7,9) Risotto with asparagus, spugnole mushrooms and Castelmagno cheese	15 euro
Linguina cacio e pepe, scampi e bergamotto (1,2,4,7,8,14) Linguina cheese and pepper, red shrimps and bergamotto	20 euro

## Secondi piatti/Second courses

Salmone cotto sulla pelle, foglie di shiso e burro bianco (4,5,7, 9) Cooked salmon, shiso leaves and white butter	22 euro
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, purè di patate, carciofi e mandarino (7,8,9) Veal cheek, mashed potatoes, artichokes and tangerine	22 euro
Taglio di Fassona piemontese, shiitake e aglio orsino (7,8,9) Fassona beef meat, shiitake mushrooms and garlic	22 euro
Rollata di pollastra di Bresse, morchelle e asparagi verdi (7) Rolled chicken from Bresse, morels and green asparagus	24 euro
Animelle d'agnello, taccole, spugnole e tartufo nero (1,7) Lamb entrails, heels, spugnole mushrooms and black truffle	24 euro
Triglia arrostita, melanzane affumicate, crema di datterini gialli (2,4,7,8,9) Roasted mullet, smoked eggplants, yellow tomatoes cream	26 euro

## Dessert

Crème brulée alla vaniglia (1,3,7,8) Vanilla creme brulee	7 euro
Millefoglie con crema pasticcera, rabarbaro e fragoline (1,3,7,8) Millefeuille with cream, rhubarb and wild strawberries	8 euro
Crostatina meringata al bergamotto (1,3,7,8) Cake with white eggs and bergamotto	8 euro
Torta di nocciole, gelato alla panna e zabaione al Moscato montato a mano (1,3,5,7,8) Nuts cake, cream ice cream, Moscato egnog home made	10 euro
Fragoline di bosco ed il loro sorbetto Fruit sorbet	10 euro

**Coperto/Cover charge 5 euro**

# Percorso Degustazione

## Antipasto

Spuma di topinambur, uovo cotto a bassa temperature e caviale Beluga

## Primo piatto

Tortelli di capriolo, sugo d'arrosto e lamponi

## Secondo piatto

Triglia, pomodoro e melanzane affumicate

## Dessert

Sorbetto di fragole e fragoline di bosco

**45 euro**

**Il percorso degustazione è da intendersi per tutto il tavolo**

**Coperto 5 euro**

**Prodotti surgelati** – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

**Frozen products** - The dishes marked with (\*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Raw materials / products frozen on site** - Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to a rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati. Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and by-products	10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products based on fish	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy-based products	13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and lupine-based products
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs