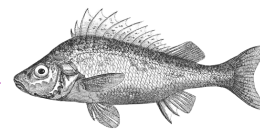
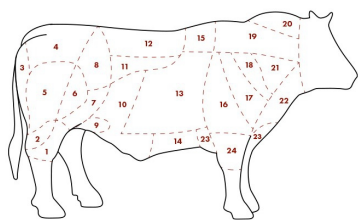




Cucina piemontese contemporanea



I nostri piatti

Carne cruda di fassona battuta al coltello, con cetrioli in agrodolce ⁸⁻¹²	€14,00
Antipasto a tutto orto (antipasto piemontese, carote marinate, piselli e menta, fagiolini, nocciole e miglio soffiato, melanzane al pomodoro) ⁸⁻⁹⁻¹²	€14,00
Acciughe fritte con antipasto piemontese di verdure ³⁻⁴⁻⁷⁻⁹	€14,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta e fritti in pastella, serviti con gazpacho al pomodoro ⁷	€14,00
Risotto al verde con guanciale croccante e crudo di mazzancolle ²⁻⁴⁻⁷⁻¹²	€16,00
Gnocchi di patate tricolori con crema di zucchine, capperi e pepe del Sichuan ¹⁻³⁻¹²	€16,00
Agnolotti gobbai ai tre arrosti ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	€16,00
Tagliatelle al pomodoro con robiola di capra e olio al basilico ¹⁻³⁻⁷	€14,00
Filetto di pesce spatola in padella con crema di cannellini e cipollotti glassati ⁴⁻⁷⁻¹²	€24,00
Rolata di stinco di manzo con ratatouille di verdure ¹²	€22,00
Pancia di agnello con patate al rosmarino ¹⁰⁻¹²	€20,00
Carpione misto piemontese (melanzane, zucchine, bistecca di pollo, polpettine di carne mista e uovo) ³⁻⁷⁻¹²	€20,00
Coniglio al forno, con pomodori e friggirelli ⁷⁻¹⁰⁻¹²	€20,00
Bavarese con albicocche e barbera ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	€9,00
Millefoglie con ganache montata al cioccolato bianco e lamponi, con chantilly ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€9,00
Gelato al finocchio con crema inglese al cioccolato fondente e olive zuccherate ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹	€9,00
Torta al miele e riso, con crema allo yogurt e meringhe al caffè ³⁻⁷⁻⁸	€9,00

I nostri giorni di riposo sono il martedì a cena e mercoledì tutto il giorno

Il pesce destinato ad essere consumato crudo, o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3.

Lista allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e i suoi derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi



Cucina piemontese contemporanea

Inostri Dessert

Bavarese con albicocche, menta e barbera ³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	€9,00
Millefoglie con ganache montata al cioccolato bianco e lamponi, con chantilly ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€9,00
Gelato al finocchio con crema inglese al cioccolato fondente e olive zuccherate ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹	€9,00
Torta al miele e riso, con crema allo yogurt e meringhe al caffè ³⁻⁷⁻⁸	€9,00

Liquori e distillati e Vino chinato

Jefferson amaro importante 30% Magazzino Doganale	€4,00
Amaro Eroico, audace e spirituale 28% Essenza mediterranea	€4,00
Madame Milù Liquore da bere al bisogno 45% Magazzino Doganale	€5,00
Grappa riserva 9 anni di Malvasia invecchiata in botti di ciliegio 42% Antica distilleria di Altavilla	€6,00
Grappa Tre Soli Tre invecchiata in legno 44% 2004 Berta	€7,00
Blended Scotch Whisky Black Bull Scotland 50%	€6,00
Rum Demerara 12 y.o. El Dorado (Guyana) 40%	€6,00
Vermuth di Torino rosso (da Moscato d'Asti) Scarpa	€4,00

Vini Passiti, Vendemmie Tardive e Moscato d'Asti

Avié Cascina Castle't (moscato bianco)	€6,00
Vendemmia tardiva 2018 Borgo Maragliano Loazzolo (moscato bianco)	€6,00
Moscato d'Asti Su Reimond 2023 Bera	€4,00
Sulé 2017 Orsolani (erbaluce)	€7,00
Rousset Peyraguey Atropos 2008 (Sauternes non dichiarato)	€7,00

Caffetteria

Caffè	€2,00
Tisana della buona notte Kusmi tea senza teina (da agricoltura biologica)	€4,00
Caffè di cicoria	€4,00

*Lista allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte e i suoi derivati,
8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi*



Cucina piemontese contemporanea

Alcuni consigli sul vino Bollicine

Carricante brut Metodo classico bianco s.a. Planeta Sicilia	€36,00
Rosato metodo classico pas dosé La Donna Meno Nervosa 2020 La Montagnetta	€32,00
Cuvée Germana Beltrame brut nature s.a. Blanc de blancs Borgo Maragliano	€45,00
Alta Langa Millesimato 2019 pas dosé Contratto (80% Pinot nero, 20% Chardonnay)	€38,00

Vini Bianchi / Rosati

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2022 Bucci	€28,00
Rosato di Toscana Alie 2023 Tenuta L'ammiraglia Frescobaldi (Vermentino, Syrah)	€26,00
Alto Adige Terlaner Classico 2023 Cantina Terlano (<i>Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>)	€28,00
Timorasso Derthona 2022 Vigneti Massa	€30,00
Langhe Riesling Ranera 2021 Poderi Colla	€26,00

Vini rossi

Langhe Nebbiolo 2021 Roccheviberti	€32,00
Valle d'Aosta Torrette Superieur 2022 Anselmet	€32,00
Barbera d'Asti Tre Vigne 2021 Vietti (Agliano)	€28,00
Ruchè Laccetto 2021 Montalbera (Montemagno)	€26,00
Barolo 2018 Revello (La Morra)	€48,00

Vini al Calice (Coravin)

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2017 Braida - Rocchetta Tanaro	€14,00
Barolo San Rocco 2004 Azelia (Serralunga)	€15,00
Friuli Terre Alte 2008 Livio Felluga (Pinot bianco, friulano, sauvignon blanc)	€14,00
