

Uovo morbido, Asparagi, Segale e Fonduta

13€

Piemonte Steak Tartare

tagli e consistenze della carne cruda

13€

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata

13€

Crudo di Gamberi, Asparagi e Mango

16€

Trittico di Polpo

alla ligure, alla gallenga, alla luciana

16€

Seppia Nera e Calamari rostiti,
Piselli freschi e crema di Pomodoro

17€

Tajarin con Salsiccia di Vitella

12€

Gnocchetti al Castelmagno d'Alpeggio e Luvertin

13€

Risotto mantecato Nino Bergese

_con fondo bruno di vitello_min 2 persone_

12€

Spaghetti ai Ricci di Mare

18€

Linguine Pescato e Bottarga di Mugine

18€

Frittura di Pesce e Verdure

23€

Ricciola Sicilia, Ortaggi di Primavera

25€

Guazzetto di Pesci, Molluschi e Crostacei secondo il Mercato

24€

Padellata di Gamberoni e Scampi al Forno, in Panure aromatica

consigliata per 2 persone

45€

Carrè di Manzetta, Asparagi Verdi e Bianchi, Salsa Bernese

22€

Filetto di Fassona Wellington, Jus

24€

Carni piemontesi alla griglia

Tagliata_17€_ Filetto_21€_ Chateaubriand_44€_

Patate al forno	5€
Spinaci al vapore	5€
Asparagi	7€
Luvertin	6€
Piselli freschi	6€

Coperto 2,5€

Per motivi di gestione e corretta prassi igienica alcuni alimenti potrebbero essere
abbattuti di temperatura o surgelati all'origine