

Fiori, Erbe, Colori

**_fiori di Zucca ripieni di seirass ed erbe, in tempura, salse di verdura_
15€**

Piemonte Steak Tartare

**_tagli e consistenze della carne cruda_
15€**

**Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata
14€**

**Crudo di Gamberi e Pesche alla Verbena
17€**

Trittico di Polpo

**_alla ligure, alla gallenga, alla luciana_
17€**

**Fagottelli di Branzino, Olive Taggiasche
e ortaggi di fine estate**

18€

Linguine Pescato & Bottarga di Muggine

18€

**Tajarin con Salsiccia di Bra, Timo e Pomodoro fresco
13€**

Risotto Mantecato Nino Bergese

**_con Fondo Bruno di Vitello_
13€**

Frittura di Pesce e Verdure

23€

**Padellata di Gamberoni e Scampi al Forno,
in Panure aromatica**

**_consigliata per 2 persone_
45€**

Filetto di Fassona Wellington

26€

Carni piemontesi alla griglia

Tagliata_19€_ Filetto_22€_ Chateaubriand_49€_

Patate al forno	5€
Patate novelle fritte	5€
Fagiolini	7€
Verdure alla griglia	7€
Tempura di Zucchine in Fiore	8€

OGNI GIORNO SULLA LAVAGNA I PIATTI FUORI CARTA

Coperto 2,5€

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