

Uovo morbido, Asparagi, Segale e Fonduta

14€

Piemonte Steak Tartare

tagli e consistenze della carne cruda

14€

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata

13€

Crudo di Gamberi al Lime, Guacamole e Mais Soffiato

17€

Trittico di Polpo

alla ligure, alla gallenga, alla luciana

17€

Capesante, Sogliola, Piselli freschi e Bottarga

18€

Tortelli di Ossobuco in Gremolada leggera

14€

Gnocchetti agli Asparagi, Maggiorana e Burrata

14€

Risotto mantecato Nino Bergese

_con fondo bruno di vitello_min 2 persone_

13€

Linguine Pescato & Bottarga di Muggine

19€

Spaghetti ai Crostacei, Crudi e Cotti

19€

Frittura di Pesce e Verdure

23€

Ricciola Sicilia, Ortaggi di Primavera

27€

Guazzetto di Pesci, Molluschi e Crostacei secondo il Mercato

25€

Padellata di Gamberoni e Scampi al Forno, in Panure aromatica

consigliata per 2 persone

45€

Carrè di Manzetta, Asparagi Verdi e Bianchi, salsa Bernese

24€

Filetto di Fassona Wellington, Jus

25€

Carni piemontesi alla griglia

Tagliata_18€_ Filetto_21€_ Chateaubriand_47€_

Patate al forno 5€

Patate novelle fritte 5€

Piselli freschi 6€

Spinaci al vapore 6€

Luvertin saltati 7€

Asparagi verdi e bianchi 8€

Coperto 2,5€

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