

Asparagi a Colori, Ciliegie, Fragole e Maionese di Soia

_ 14€ _

Piemonte Steak Tartare

_ tagli e consistenze della carne cruda _

_ 14€ _

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata

_ 13€ _

Crudo di Gamberi, Asparagi e Mango

_ 17€ _

Trittico di Polpo

_ alla ligure, alla gallenga, alla luciana _

_ 17€ _

Rombo selvaggio, Piselli freschi, Taccole e Bottarga

_ 18€ _

Tajarin con Salsiccia di Vitella e Zucchine in Fiore

_ 14€ _

Gnocchetti al Castelmagno d'Alpeggio e Luvertin

_ 14€ _

Risotto mantecato Nino Bergese

_ con fondo bruno di vitello_min 2 persone _

_ 13€ _

Linguine Pescato & Bottarga di Muggine

_ 19€ _

Fusilli con le Sarde alla Siciliana

_ 18€ _

Frittura di Pesce e Verdure

_ 23€ _

Spadino Sicilia, Taccole e Biete Colorate

_ 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, Piselli freschi e 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€
Taccole	6€
Spinaci al vapore	6€
Luvertin saltati	7€
Asparagi	8€
Biete colorate	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