

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Plateau d'oca ·

paté di foie gras e terrina d'oca con cetriolini all'agro, prosciutto crudo, speck e salame d'oca, porcaloca, ecumenico, pitina e sasaka (1, 7, 10) · 17

Sformatino d'oca e melanzane · concassé di pomodorini, il suo speck e gocce di robiola (1, 3, 7, 9) · 15

Tartare di ricciola*, salmone* sokey · e crostini su avocado condito (1, 4) · 16

Scaloppa di foie gras d'oca · con frutta fresca, pan brioche e chutney di mele (1, 3, 7) · 20

Terrina di peperoni di Carmagnola · ricotta vaccina, erbe fini e acciughe (3, 7, 10) · 13

Falde di pesce spada fumé · su melone, insalata e burrata fresca (4, 7) · 15

Polpo* C.B.T. · servito su passata di datterini e olio piccante (1, 14) · 17

Muffin di fassona, provola e zucchine · su gazpacho freddo (1, 3, 7, 9) · 15

PRIMI

Risotto in crema di piselli e capasanta* ·

Carnaroli mantecato in crema di piselli, con capasanta* scottata in padella alla soia (6, 7, 9, 14) · 17

Chicche* di patate · con salsiccia di Bra su fonduta di robiola (1, 3, 7) · 16

Agnolotti* del plin verdi di magro ·

al salto di pomodori confit e bacon su morbido di peperoni gialli (1, 3, 7) · 16

Spaghetti al granoduro di Gragnano alla tarantina · con cozze e vongole (1, 14) · 16

Tajarin all'uovo carbonati al fumé d'oca (1, 3, 7) · 16

SECONDI

Scamone di manzo piemontese alla griglia · tagliato su rucola, pomodori e verdure alla piastra · 21

Filetto di vitello panato nella tonda gentile · fritto e servito su foglie di campo (1, 5, 8) · 26

Petto d'oca in padella sfumato all'amaro del capo · servito con profumi del sottobosco (1, 7) · 24

Tonno* rosso del Mediterraneo a mezza cottura · con insalata di arance, finocchi e timo (4) · 24

Il mio crudo di pesce* ·

salmone sokey, ricciola, gamberettino rosa, tonno rosso del Mediterraneo, gambero di Sicilia, spada affumicato, scampo, capasanta (2, 4, 14) · 28

DOLCI DELLA CASA, SORBETTI e FRUTTA · 6-9

COPERTO e ACQUA MICROFILTRATA · 4

