



1 NOSTRI MENU / OUR MENU

Menu turistico / Turistic Menu 30,00 €

Sei portate composte dallo chef, primi e secondi a scelta / Six dishes, pasta and main dish optionally

Menu Degustazione / Tasting Menu 34,00 €

Otto portate composte dallo chef, secondo a scelta / Eight dishes, main dish optionally

Coperto 2,00 € / Couvert 2,00 €

**I nostri prodotti vengono realizzati con farina Senator Cappelli e farina di enkir*

Our products are made with "Senator Cappelli" and enkir flour

MENU ESTATE 2016

ANTIPASTI / STARTERS

Carpaccio di vitello ai sapori dell'orto in crudità e olio di nocciola piemontese 9,00 €

Veal carpaccio with our row vegetables flavor

Un piccolo carpione langarolo di coniglio, zucchine, cipolle, olive e gel di mela 9,00 €

Vinager soused rabbit composed with zucchini, onion, black olives and apple gel

Petto d'anatra di Costigliole marinato al cumino e scottato con gazpacho di lampone 9,00 €

Costigliole's duck breast marinated and half cooked in cumin served in raspberry and gazpacho

Roll di peperone di Motta e tonno, spuma leggera di patate ai capperi e croccante di sesamo 8,00 €

Sweet chili and tuna fish roll in a soft capper and potato Mousse with a crispy sesame waffle

Melanzana cremosa arrostita con olio fumé fonduta di bufalina e pomodorini 8,00 €

Creamy and roasted eggplant on a buffalo mozzarella fondue with light smooked olive oil

PRIMI /PASTA COURSES

Tjarin di Kamut al battuto di coniglio, fagioli neri e olio di basilico 9,00 €

Kamut “tjarin” with chopped rabbit black beans and basil oil

Agnolotti di ricotta e zucchine con rucola e colatura di pomodoro crudo, polvere di taggiasche 9,00 €

“Agnolotti” stuffed with zucchini and ricotta in a tomato row cream

Plin di vitello spadellati con burro timo in sugo d’arrosto 9,00 €

“Plin” stuffed with veal served in butter thyme and demi glace

Risotto al Rosé Dell’Orto, fondo di gamberi e lemon thyme con mascarpone e pepe bianco 9,00 €

Risotto flavoured with Rosé and prawn sauce pepper lemon thyme and mascarpone cheese

SECONDI / MAIN COURSES

Guancialino di vitello Fassone, salsa di more e mentuccia con mousseline di patate allo zafferano 12,00 €

Calf cheek stewed in a blueberry sauce with safran mashed potatoes

Costina di maiale in stile “pork ribs” col suo fondo alla santoreggia e piccola caponata di verdure 11,00 €

Pork ribs on ratatouille with savory demi glace

Coscia di faraona cotta al fieno, funghi porcini e carote cremose 11,00 €

Guinea fowl thigh cook in hay served with creamy carrots and mushrooms

TAGLIERE DI FORMAGGI / CHEESE

Misto quattro formaggi 8,00 €

Four assorted cheeses

Misto otto formaggi 12,00 €

Eight assorted cheeses

DOLCI / DESSERTS

Sfogliatina di enkir e pesche gialle servita con parfait di lime e basilico 6,00 €

Peach and enkir Tatin with basil and lime Parfait

Mousse di cioccolato e acqua, ciliege al sole e gel di Barolo chinato con crumble di cannella 6,00 €

Water and dark chocolate mousse, sun cherry and Barolo gel with cinnamon crumble

Crema inglese alla lavanda, zuppetta di meringa e albicocca con il suo sorbetto 6,00 €

Lavander english cream with mering and apricot sorbet

Crème glacé di banana e vaniglia croccante di nocciole e passatina di mango 6,00 €

Banana and vanilla iced cream mango sauce and hazelnut waffle