



I NOSTRI MENU / OUR MENU

Menu turistico / Turistic Menu 31,00 €

Sei portate composte dallo chef (primi e secondi a scelta) / Six dishes

(choice of pasta and main dish)

Menu Degustazione / Tasting Menu 37,00 €

Otto portate composte dallo chef (secondo a scelta) / Eight dishes (choice of main dish)

Entrambi i menu possono essere accompagnati da 3 vini al calice 9,00 €

Both menus can be accompanied by three glasses of wines suggested

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 PRIMAVERA 2017

ANTIPASTI / STARTERS

- Fassona al coltello, bouquet vegetale, sale di capperi e pecorino di Langa** 10,00 €
Fassona tartare , vegetable bouquet, salt of capers and pecorino from Langa
- Tacchinella coi sarzet, fave, cipollotti e pesto di pistacchi** 10,00 €
Tacchinella with sarzet, broad beans, onions and pistachio pesto
- Anguilla finocchietto e ravanelli con briciole di pane, cagliata e salsa carpione** 10,00 €
Eel and radishes with bread crumbs, curd and marinated sauce
- Fiore di ricotta e livertin, frolla allo zafferano e pomodoro all'extravergine** 10,00 €
Flower of ricotta and livertin, shortcrust saffron and tomato extra virgin
- Uovo a 65° con asparagi, spugna alle nocciole e Moncenisio** 9.00 €
65 egg with asparagus, hazelnut sponge and Mont Cenis

PRIMI / PASTA COURSES

Tajarin di farro con agretti e pancetta crock	9,00 €
Spelled Tajarin with cress and crispy bacon	
Agnolotti del plin di seirass, spuma allo zabaione salato e polvere di ortica	10,00 €
"Plin" seirass, salty foam of egnog and powdered nettle	
Tortello liquido di piselli, Roccaverano, pomodori confit e caviale di basilico	10,00€
Tortello of liquid peas, Roccaverano cheese, tomato confit and basil caviar	
Gnocchetti di patate Vallebelbo ripieni di faraona e burro alle erbette di campo	10,00 €
Vallebelbo potato dumplings stuffed with guinea fowl and butter of field herbs	

SECONDI / MAIN COURSES

Fricassea di coniglio, carote indivia e tarassaco	15,00 €
Fricassee of rabbit, carrots, endive and dandelion	
Carrè di agnello, yogurt, erbette e mirtilli in composta	16,00 €
Rack of lamb, yogurt, herbs and cranberry compote	
Pancia di maialino croccante, asparagi, glassa di miele e elicrisio	12,00 €
Crispy pork belly, asparagus, honey glaze and helichrysum	
Scottona in panatura ai cereali, taccole e funghi primaverili	16,00 €
Veal in breading cereal, snow peas and spring mushrooms	

TAGLIERE DI FORMAGGI / CHEESE

Misto quattro formaggi 8,00 €

A selection of four cheeses

Misto otto formaggi 12,00 €

A selection of eight cheeses

DOLCI / DESSERTS

Mousse di cioccolato bianco, fragole, balsamico e liquirizia 7,00 €

White chocolate moussel, strawberries, balsamic and liquorice

Meringa e lamponi con yogurt e timo lemon 7,00 €

Meringue and raspberries with yogurt and lemon thyme

Parfait di nocciole Piemontesi, frollino al cardamomo gel di piselli e mentuccia 7,00 €

Parfait of Piedmont hazelnuts, cardamom shortbread, pea and mint gel

Bonnet sferico 7,00 €

Bonnet spherical

Sorbetto alla Grey goose e limone di Amalfi 5,00 €

Sorbet Gray goose, and limone Amalfi