

Antipasti

 * Magatello al rosa, salsa tonnata al limone preservato capperi e kazobushi (3, 4)
18

 * Scampo, zucca, arancia e burrata (2, 7, 10)
24

* Trota marinata, aneto, bottarga e sorbetto alla mela verde (1, 4, 7, 9, 12)
20

 * Tartelletta salata, Castelmagno, funghi e tartufo nero (1, 3, 7)
18

* Lingua di manzo, seppia, prezzemolo e peperone (1, 3, 4, 7, 9, 14)
22

 Battuta di manzo piemontese, scalogno, capperi, senape, cetriolo e uovo (3, 10, 12)
20

  Insalata Autunno (6, 8)
Spinacino, pere, zola piccante, noci e dressing all'arancia
15

* Petto d'anatra marinato e affumicato, foie gras, fico e pan brioche (1, 3, 6, 7)
24

 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE

 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Primi

* Fusillone, aglio bianco, aglio nero,
anguilla affumicata e pane al prezzemolo (1, 4, 7, 9, 12, 14)
23

* Gnocchi ripieni di genovese, salsa al Parmigiano,
fondo al Marsala e cipolla rossa (1, 3, 6, 7, 9, 12,)
20

 * Ravioli di zucca, amaretti, mandorle e Holzhofer (1, 3, 7, 8, 9, 12)
20

* Ramen piemontese (1, 3, 6, 9, 12)
Tjarin, cappello del prete, consommè di manzo, uova di quaglia, funghi e cipollotto
22

 * Risotto, topinambur, maialino e mandarino (7, 9, 12)
22

* Linguine ai ricci di mare ai profumi orientali (1, 4, 7, 9, 12)
25

 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE

 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA

Secondi

* Persico panato e fritto, salsa tartara, patata schiacciata e cetriolini (1, 3, 4, 10, 12)
25

 * Capasanta, zucca, castagna, fichi e pancetta ossolana (14)
28

 * Lingotto di trota salmonata, verdure e salsa in carpione (4, 7, 9, 12)
25

* Fassona (1, 3, 7, 9, 12)
guancia brasata, animella glassata, paninetto con coda alla vaccinara,
melograno e cavolfiore alla brace
28

 * Quaglia, erbe, robiola di Alta Langa, cardoncelli e fondo alla liquirizia (7, 9, 12)
26

* Agnello in due cotture, spuma alla barbabietola e rafano,
crocchetta di patate (1, 7, 9, 10, 11)
28

 * Parmigiana di melanzane (1, 3, 7, 8, 14)
18

 Ribeye di nostra selezione, patate al forno, salsa Bernese (3, 7, 12)
700 gr per due persone
(consigliata la cattura al sangue)
74

Contorni

Patate dolci fritte (1, 8, 14)
7

Spinaci al burro e Parmigiano (7)
7

 PIATTI SENZA GLUTINE, NON SI ESCLUDE LA CONTAMINAZIONE CON PRODOTTI CONTENENTI GLUTINE

 PIATTI VEGETARIANI, SENZA L'UTILIZZO DI PRODOTTI ANIMALI. PER I VEGANI NON ESITATE A CHIEDERE VARIAZIONI

* ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARI

Menu di terra

 * Magatello al rosa, salsa tonnata al limone preservato capperi e kazobushi (3, 4)

...

* Fassona (1, 3, 7, 9, 12)

guancia brasata, animella glassata, paninetto con coda alla vaccinara,
melograno e cavolfiore alla brace

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Bonet, gelato al caramello salato e spuma alla vaniglia (1, 3, 7, 8)

Menu del lago

* Fusillone, aglio bianco, aglio nero,
anguilla affumicata e pane al prezzemolo (1, 4, 7, 9, 12, 14)

...

* Persico panato e fritto, salsa tartara, patata schiacciata e cetriolini (1, 3, 4, 10, 12)

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

 * Prugna, yogurt di pecora, gelato allo zenzero e cannella (3, 7, 8)

menu € 48

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 19

Menu Vegeto

 * Ravioli di zucca, amaretti, mandorle e Holzhofer (1, 3, 7, 8, 9, 12)

...

 * Parmigiana di melanzane (1, 3, 7, 8, 14)

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

* Olivello, olive e cioccolato bianco (1, 3, 7)

menu € 42

degustazione 3 calici di vini in abbinamento al menu € 19

Degustazione

* Trota marinata, aneto, bottarga e sorbetto alla mela verde (1, 4, 7, 9, 12)

Oppure

* Petto d'anatra marinato e affumicato, foie gras, fico e pan brioche (1, 3, 6, 7)

...

 * Risotto, topinambur, maialino e mandarino (7, 9, 12)

Oppure

* Linguine ai ricci di mare ai profumi orientali (1, 4, 7, 9, 12)

...

 * Capasanta, zucca, castagna, fichi e pancetta ossolana (14)

Oppure

 * Quaglia, erbe, robiola di Alta Langa, cardoncelli e fondo alla liquirizia (7, 9, 12)

...

Selezione di 4 formaggi

Oppure

 * Cioccolato, porcini e fichi (3, 7, 8)

menu € 68

degustazione 4 calici di vini
in abbinamento al menu € 25

Mano Libera

Sette assaggi che il nostro Chef Simone Gamba preparerà per voi
Serviremo in abbinamento la nostra selezione di lieviti

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo

menu € 78

degustazione 7 calici di vini in abbinamento al menu € 40

Formaggi

Degustazione di formaggi nostrani, regionali e italiani accompagnati dalle nostre confetture e mieli biologici

4 assaggi € 14

6 assaggi € 18

10 assaggi € 22

Calice di vino in abbinamento

Vino rosso selezione settimanale

Vermouth Vandalo € 6

Marsala Vintage 2015 Rubino Superiore 3 y.o. - Francesco Intorcia € 8

Madeira 5 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

* Bonet, gelato al caramello salato e spuma alla vaniglia (1, 3, 7, 8)
10

* Olivello, olive e cioccolato bianco (1, 3, 7)
10

🚫 * Prugna, yogurt di pecora, gelato allo zenzero e cannella (3, 7, 8)
10

🚫 * Cioccolato, porcini e fichi (3, 7, 8)
10

* Tortino fondente dal cuore morbido, gelato allo zabaione (1, 3, 7, 8)
10

* Gelato alla crema mantecato fresco (ricetta di Oreste)
con golosità dal carrello (1, 3, 7, 8)

10

* Baba' di Antonino in vaso cottura
con il nostro gelato alla crema (1, 3, 7, 8)
Per 2 persone 20



ALLERGEN INFORMATION

01	Cereali contenenti glutine	08	Frutta a guscio
02	Crostacei	09	Sedano
03	Uova	10	Senape
04	Pesce	11	Semi di sesamo
05	Arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti
06	Soia	13	Lupini
07	Latte e derivati	14	Molluschi

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale prima dell'ordinazione.

Gli allergeni presenti nelle preparazioni sono indicati mediante il relativo numero.