

Entrées

 * "Vitello tonnato" de bœuf cuit rosé,
mousse au thon avec citron confit, câpres et katsuobushi (3, 4)
18

 * Langoustine, potiron, orange et burrata (2, 7, 10)
24

* Truite marinée, aneth, poutargue et sorbet à la pomme verte (1, 4, 7, 9, 12)
20

 * Tartelette salée, Castelmagno, champignons et truffe noire (1, 3, 7)
18

* Langue de bœuf, seiche, persil et poivron (1, 3, 4, 7, 9, 14)
22

 Tartare de bœuf piémontais, échalote,
câpres, moutarde, concombre et œuf (3, 10, 12)
20

  Salade d'automne (6, 8)
Jeunes pousses d'épinards, poires, gorgonzola piquant, noix et vinaigrette à l'orange
15

* Magret de canard mariné et fumé, foie gras, figue et pan brioche (1, 3, 6, 7)
24

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Pâtes et Risotto

* Fusillone, ail blanc, ail noir, anguille fumée et pain au persil (1, 4, 7, 9, 12, 14)

23

* Gnocchis farcis à la génoise, sauce au Parmigiano,
jus au Marsala et oignon rouge (1, 3, 6, 7, 9, 12)

20

 * Raviolis de courge, amaretti, amandes et Holzhofer (1, 3, 7, 8, 9, 12)

20

* Ramen piémontais (1, 3, 6, 9, 12)

Pâtes tjarin, paleron de bœuf et son consommé, œufs de caille,
champignons et oignon nouveau

22

 * Risotto, topinambour, cochon de lait et mandarine (7, 9, 12)

22

* Linguine aux oursins, aromates d'inspiration orientale (1, 4, 7, 9, 12)

25



PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN



PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Poisson et Viande

* Perche panée et frite, sauce tartare,
pommes de terre écrasées et cornichons (1, 3, 4, 10, 12)

25

 * Noix de Saint-Jacques, courge, châtaigne, figues et pancetta de nos vallées (14)

28

 * Lingot de truite saumonée, petits légumes et sauce carpione (4, 7, 9, 12)

25

* Bœuf Fassona (1, 3, 7, 9, 12)

Joue de bœuf braisé, ris de veau glacé, petit pain à la queue de bœuf à la romaine,
grenade et chou-fleur rôti aux braises

28

 * Caille, herbes sauvages, Robiola d'Alta Langa,
champignon Cardoncelli et jus à la réglisse (7, 9, 12)

26

* Agneau en deux cuissons, mousse de betterave et raifort,
croquette de pommes de terre (1, 7, 9, 10, 11)

28

 * Parmigiana d'aubergines (1, 3, 7, 8, 14)

18

 Entrecôte de notre sélection, pommes de terre rôties et sauce béarnaise (3, 7, 12)
(cuisson saignante recommandée)

700 gr 2 personnes

74

Plats d'accompagnement

Pommes de terre douces frites (1, 8, 14)

7

Épinards au beurre et Parmigiano (7)

7

 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Menu de la tradition

 * "Vitello tonnato" de bœuf cuit rosé,
mousse au thon avec citron confit, câpres et katsuobushi (3, 4)

...

* Bœuf Fassona du Piémont (1, 3, 7, 9, 12)
Joue de bœuf braisé, ris de veau glacé, petit pain à la queue de bœuf à la romaine,
grenade et chou-fleur rôti aux braises

...

Dégustation de 4 fromages

ou

* Bonet, glace au caramel salé et mousse à la vanille (1, 3, 7, 8)

Menu du lac

* Fusillone, ail blanc, ail noir, anguille fumée et pain au persil (1, 4, 7, 9, 12, 14)

...

* Perche panée et frite, sauce tartare,
pommes de terre écrasées et cornichons (1, 3, 4, 10, 12)

...

Dégustation de 4 fromages

ou

 * Prune, yaourt de brebis, glace au gingembre et à la cannelle (3, 7, 8)

Menu € 48

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 19

Menu végétarien

 * Raviolis de courge, amaretti, amandes et Holzhofer (1, 3, 7, 8, 9, 12)

...

 * Parmigiana d'aubergines (1, 3, 7, 8, 14)

...

Dégustation de 4 fromages

Ou

* Argousier, olives et chocolat blanc (1, 3, 7)

Menu € 42

Vins à accompagner les plats choisis 3 verres € 19

Menu dégustation

* Truite marinée, aneth, poutargue et sorbet à la pomme verte (1, 4, 7, 9, 12)

Ou

* Magret de canard mariné et fumé, foie gras, figue et pan brioche (1, 3, 6, 7)

...

 * Risotto, topinambour, cochon de lait et mandarine (7, 9, 12)

Ou

* Linguine aux oursins, aromates d'inspiration orientale (1, 4, 7, 9, 12)

...

 * Noix de Saint-Jacques, courge, châtaigne, figes et pancetta de nos vallées (14)

Ou

 * Caille, herbes sauvages, Robiola d'Alta Langa, champignon Cardoncelli et jus à la réglisse (7, 9, 12)

...

Dégustation de 4 fromages

ou

 * Chocolat, cèpes et figes (3, 7, 8)

menu € 68

vins à accompagner les plats choisis 4 verres € 25

Mano libera

Sept plats dégustation que notre Chef Simone Gamba préparera pour vous.
Nous les accompagnerons de notre sélection de pains et
de produits de boulangerie artisanaux

Le menu dégustation est servi pour tous les invités à la table

€ 78

Vins à accompagner les plats choisis 7 verres € 40

Fromages

Sélection de fromages locaux, régionaux et italiens
avec notre confiture et miel biologique

4 pièces € 14

6 pièces € 18

10 pièces € 22

Vins en verre

Sélection semaine de vins rouges

Vermouth Vandalo € 6

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

Madeira 5 Sercial Reserva Velha - Barbeito € 10

Dessert

* Bonet, glace au caramel salé et mousse à la vanille (1, 3, 7, 8)
10

* Argousier, olives et chocolat blanc (1, 3, 7)
10

 * Prune, yaourt de brebis,
glace au gingembre et à la cannelle (3, 7, 8)
10

 * Chocolat, cèpes et figues (3, 7, 8)
10

* Fondant au chocolat, glace au zabaglione (1, 3, 7, 8)
10

* Crème glacée fraîchement crémée (recette Oreste)
aux gourmandises (1, 3, 7, 8)
10

* Baba' di Antonino en pot de cuisson
avec notre glace à la crème (1, 3, 7, 8)
Pour 2 personnes 20



PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN



PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE



INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

01	Céréales contenant du gluten	08	Fruits à coque
02	Crustacés	09	Céleri
03	Œufs	10	Moutarde
04	Poissons	11	Graines de sésame
05	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
06	Soja	13	Lupin
07	Lait et produits laitiers	14	Mollusques

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
veuillez en informer notre personnel avant de commander.

Les allergènes présents dans les préparations sont indiqués par le numéro correspondant.