



Antipasti

-  Il crudo di Cuneo, il bue affumicato, sformatino di saras € 14,00
- Le capesante (*), le animelle, crema di cavolfiore e fondo bruno € 15,00
-  Il tortino scomposto di carciofo spinoso di Menfi, uovo bio, spuma di plaisentif € 14,00
- Il nostro tiramisù di baccalà € 16,00
- La finanziaria classica piemontese € 14,00

Primi Piatti

- Gli gnocchi di patate con guazzetto di pesce (*), pesto di Taggiasca € 17,00
- I ravioli ripieni di anatra all'arancio (*), burro agrumato € 15,00
- Gli agnoli verdi ripieni di toma plaisentif (*) € 14,00
- Le tagliatelle di farro monococco, crudo di Cuneo, la sua riduzione € 14,00
- Il riso Carnaroli, carciofo spinoso, filone di vitello, saras affumicato € 13,00

Secondi Piatti

- Il piccione alle due cotture, scaloppa di foie gras (*) € 23,00
- Il carrè di agnello cotto su pietra di Luserna € 20,00
- Il trancio di pesce *(sec.pescato), verdure croccanti, salsa di capesante € 22,00
- Il piccolo fritto misto alla piemontese € 19,00
- Lo scamone di fassone in panatura di grissini € 19,00

- La selezione di formaggi delle nostre valli al carrello € S.Q.

(*) questi piatti potrebbero subire un trattamento termico in negativo al fine di salvaguardare al meglio la qualità e su alcuni prodotti come pesce crudo perché le norme ce lo richiedono

Nei nostri piatti sono presenti i seguenti allergeni:

latticini e derivati, cereali con glutine, uova, pesce, crostacei, molluschi, senape, anidride solforosa e solfiti, semi di sesamo, sedano, prezzemolo, aglio,

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.