

MENÙ DEGUSTAZIONE TRADIZIONE

ENTRATINE

TROTA IRIDEA SCOTTATA E FINOCCHIO IN DUE MANIERE *

PICCOLA QUICHE DI CARDO GOBBO CON FONDUTA DI ROBIOLA

TAJARIN CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

IL BOLLITO E LA SALSA VERDE *

PREDESSERT *

DESSERT ALLA CARTA

€ 48 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 78

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

IL MENÙ “SORPRESA ”

QUATTRO PIATTI TRA MARE E TERRA E UN DESSERT CHE AMIAMO PROPORRE

€ 55 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 85

IL MENU È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO NON CONTENGONO GLUTINE

GLI ANTIPASTI

POLENTA OTTOFILE MANTECATA CON BACCALÀ E PORRI DI CERVERE , FIOVARO ALL 'OLIO	€ 17*
CAPASANTA SCOTTATA AL CAFFÈ , FINOCCHIO E PORRI CROCCANTI	€ 18*
TERRINA DI FOIE GRAS , MUSCOVADO , VERE AMARENE SCIROPATE E PAN DOLCE TOSTATO	€ 20
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA AL COLTELLO , VITELLO TONNATO , INVOLTINO DI PEPERONE)	€ 16*
PICCOLA QUICHE DI CARDO GOBBO CON FONDUTA DI ROBIOLA	€ 15
IL CAPPuccio E BRIOCHES	€ 16

I PRIMI PIATTI

RISOTTO CARNAROLI , BRODO DI GRANCHIO , CALAMARI , SCALOGNO CONFIT (MIN 2 PERS)	€ 18*
MINISTRONE DI TRIPPE E CECI	€ 14*
FETTUCCHINE VERDI CON RAGOUT DI CINGHIALE	€ 16
I RAVIOLI AL PLIN	€ 16
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 16

I SECONDI PIATTI

SALMONE 55° INSALATA BELGA E ACCIUGHE	€ 18*
CARRÈ D'AGNELLO COTTO ROSA AGLIO E ROSMARINO	€ 20*
FASSONA TAGLIATA , CARCIOFI DI RIVIERA E FONDO RISTRETTO	€ 20*
ROGNONE , SENAPE , GRAPPA DI BARBERA ERBETTE CRUDE	€ 17*
LA FINANZIERA , I FILONI E LE CERVELLA FRITTE	€ 18
ANIMELLE AL BURRO E CREMA DI SEDANO RAPA	€ 17*
MEDAGLIONE DI CERVO AL GINEPRO , MILLEFOGLIE DI PATATE E SCALOGNO	€ 25*

I FORMAGGI

SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALUZZO 6 TIPOLOGIE SERVITE CON LA NOSTRA CUGNÀ E IL MIELE	€ 14
--	------

I NOSTRI COLLABORATORI SONO

LE CARNI BIANCHE	GUSTI D'AUTORE	RACCONIGI
LE CARNI ROSSE	MACELLERIA LA ROCCA	BRA
LE CARNI PARTICOLARI E I PESCI	GRANDA FRESCHI	CENTALLO
I PESCI D'ACQUA DOLCE	TESTA	FOSSANO
LE PRIMIZIE	BERA DANIELE	ISOLA D'ASTI
I LATTICINI	MAGIE DI LATTE	ALBA
I MIELI E LE NOCCIOLE	CASCINA VALCROSA	LEQUIO BERRIA
LE VERDURE	BINELLO ANDREA	ALBA
LE FARINE	MOLINO MARINO	COSSANO BELBO
	MOLINO QUAGLIA	VIGHIZZOLO
	MOLINO BONGIOVANNI	CAMBIANO

DURANTE LA LAVORAZIONE DI ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE USATE DELLE TECNICHE DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA NEGATIVA PER PROTEGGERE AL MEGLIO IL PRODOTTO E SALVAGUARDARNE LA QUALITÀ
IL PANE LA FOCACCIA E I GRISSINI SONO PREPARATI DA NOI SOLO CON LIEVITO MADRE NATURALE DA NOI PRODOTTO

VI CHIEDIAMO DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE
SIETE INOLTRE PREGATI DI CONSULTARE LE TABELLE DEGLI ALLERGENI ESPOSTE IN SALA

IN SALA SELIA PROMIO , ELIA AMBROSINO , LORENZO BUSSO

IN CUCINA MASSIMO TORRENTO , GIULIO FARAVELLI , ANDREA ROSSO , VALENTINA TRIVISANO

"ACQUA POTABILE TRATTATA NATURALE/GASATA SECONDO IL D.LSG.N.181 GIUGNO 2003".

MASSIMO TORRENTO È ASSOCIATO ALLA

