

MENÙ DEGUSTAZIONE “TRADIZIONE”

ENTRATINE

COSCIA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO MISTICANZE E TARTUFO NERO *

UOVO TERME , FUNGHI PORCINI AL BURRO NOCCIOLA E FONDUTA DI ROBIOLA *

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

GUANCIA DI VITELLO STRACOTTA AL VINO ROSSO *

PREDESSERT

DESSERT ALLA CARTA

€ 45 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 75

IL MENÙ “MARE E LANGA”

ENTRATINE

CAPASANTA AL CAFFÈ , FINOCCHIO BRUCIATO , CRUDO E CREMOSO *

SGOMBRO SOTT'OLIO FATTO DA NOI , PANE TOSTATO , INSALATINE E PASSATINA DI POMODORO

RAVIOLI AL PLIN DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE AL BURRO

CARRÈ D'AGNELLO COTTO ROSA AGLIO E ROSMARINO E LE SUE ANIMELLE *

PREDESSERT

DESSERT ALLA CARTA

€ 55 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 85

IL MENÙ DEL TARTUFO BIANCO

ENTRATINE

COSCIA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO *

CARDO AL BURRO , FROLLA AL PARMIGIANO E FONDUTA CLASSICA *

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO AL BURRO

ROMANESCO E CREMA DI ACCIUGHE OPPURE UOVO AL PADELLINO *

PREDESSERT

DESSERT ALLA CARTA

€ 120 BEVANDE ESCLUSE

CON 5 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 150

QUESTI MENÙ SONO PROPOSTI PER L'INTERO TAVOLO

GLI ANTIPASTI

SALMONE MARINATO AL PEPE ROSA , PAN BRIOCHES E BURRO DELLE ARDENNE	€ 16
SGOMBRO SOTTOLIO FATTO DA NOI , PANE TOSTATO , INSALATINE E PASSATINA DI POMODORO	€ 15
CAPELANTE SCOTTATE AL CAFFÈ , FINOCCHIO BRUCIATO , CRUDO E CREMOSO	€ 19*
BACCALÀ IN OLIO COTTURA , CREMA DI PATATE ALTA LINGUA E PORCINI	€ 17*
COSCIA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO CON TARTUFO BIANCO D'ALBA	€ 35*
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE (COSCIA AL COLTELLO , VITELLO TONNATO , INVOLTINO DI PEPERONE)	€ 16*
CARDO AL BURRO , FROLLA AL PARMIGIANO , FONDUTA CLASSICA E TARTUFO BIANCO D'ALBA	€ 35*
SFORMATINO DI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI ROBIOLA E TARTUFO NERO	€ 16*
IL CAPPUCCIO E BRIOCHES	€ 16

I PRIMI PIATTI

FETTUCCHINE CON RAGOUT DI CINGHIALE	€ 16
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENTO AL BURRO CON TARTUFO BIANCO D'ALBA	€ 35
RISOTTO CARNAROLI , PISTILLI DI ZAFFERANO E LUMACHE DI CHERASCO (MIN. 2 PERSONE)	€ 16* PP
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENTO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 16
GNOCCCHI DI PATATE E FARINA DI FARRO CON FONDUTA DI GORGONZOLA E NOCCIOLE PIEMONTE	€ 16

I SECONDI PIATTI

TONNO ROSSO SCOTTATO AI SEMI DI SESAMO , SCAROLA BRASATA	€ 19*
SOTTOFILETTO DI FASSONA COTTO ROSA , FUNGHI AL BURRO NOCCIOLA E FONDO BRUNO	€ 19*
MAIALINO DA LATTE CROCCANTE , CIPOLLA CARAMELLATA E SENAPE	€ 16*
GUANCIA DI VITELLO STRACOTTA AL VINO ROSSO	€ 16*
CARRÈ D'AGNELLO CON AGLIO E ROSMARINO E LE SUE ANIMELLE	€ 20*
COSCIA DI CONIGLIO DISOSSATA COTTA AL FORNO E PEPERONATA DI CARMAGNOLA	€ 16*
SUPREMA DI FARAONA FARCITA E COTTA AL FORNO	€ 17*
LA FINANZIERA , I FILONI E LE CERVELLA FRITTE	€ 18
UOVA AL PADELLINO CON TARTUFO BIANCO D'ALBA	€ 35*

I FORMAGGI

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

IN SALA SELIA PROMIO , ELIA AMBROSINO , DANIELA DELPONTE , GABRIELE MARRO

IN CUCINA MASSIMO TORRENTO , SALVATORE BRIGANDI , GIULIO FARAVELLI , VALENTINA TRIVISANO , TAKEO SAWADA