Menù di Natale

Antipasti - Starters € 16,00

Vitello di bue tonnato "vecchio Piemonte"

Old-style Piedmontese ox carpaccio with tuna sauce

Battuto di Fassone con insalatina

Piedmontese veal tartare with green salad

Petto d'anatra affumicato da noi con marmellata di arance

Smoked duck breast with orange marmelade

Sformato di carciofi con fonduta di toma d'alpeggio

Artichoke flan with toma cheese fondue

Polpo arrostito su crema di ceci

Roasted octopus with chickpeas cream

Salmone fresco marinato al pepe rosa ed erbette con pan brioche e salsa dello chef

Fresh salmon marinated in pink pepper and herbs with brioche bread and chef's sauce

Insalata di mare: polpo, gambero, calamaro, seppia e avocado

Seafood salad: octopus, prawn, squid, cuttlefish and avocado

Primi - First courses € 20,00

Agnolotti del plin di faraona al tartufo di Norcia

Ravioli stuffed with gwinea fowl flavoured with truffle

Bauletto di carciofi con crema di pecorino

Artichoke ravioli with pecorino cheease cream

Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle with wild boar ragù

Pennette di grano Saraceno al ragù di cortile

Buckwheat penne with farmyard ragù

Risotto allo zafferano

Saffron risotto

Ravioli di scampi, zucchine e zenzero con burratina

Shrimp, courgette and ginger ravioli with burrata cheese

Spaghetti alla chitarra del pescatore

Spaghetti with sea food

Coperto € 4,00

Menù di Natale

Secondi - Main courses **€ 28,00**

Brasato di bue al barolo con tortino di cavolo viola

Barolo braised ox with purple cabbage pie

Tagliata di Fassone con cipolle di Tropea caramellate e patate arrosto

Sliced ox sirloin with caramelized red onions and roasted potatoes

Agnello al forno marinato al lemongrass con patate novelle

Baked lamb marinated in lemongrass with little potatoes

Maialino morbido croccante con composta di mele cotogne

Crispy soft suckling pig with quince compote

Filetto di branzino pescato su letto di verdure croccanti

Sea bass fillet with crunchy vegetables

Baccalà bella vista al papavero e broccoletti

Cod with poppy and broccoli

Filetto di rombo al forno con carciofi saltati

Baked turbot fillet with sautéed artichokes

Dolci - Desserts **€ 10,00**

Semifreddo al limone e meringa con salsa al limone

Lemon and meringue parfait with lemon sauce

Tarte tatin – torta di mele rovesciata con gelato alla cannella

Tarte tatin apple pie with cinnamon icecream

Cuore caldo di gianduia con salsa ai frutti di bosco

Hot gianduja chocolate pudding with berries sauce

Mousse di castagne con crema di cachi

Chestnut mousse with kaki cream

Torta di pere al Brachetto con crema allo zabaione

Brachetto sweet wine pear cake with eggnog cream

Torronata con salsa al cioccolato caldo fondente

Nougat parfait with hot dark chocolate sauce

Il **menù degustazione** comprende: un antipasto, un primo, un secondo, un dolce (coperto incluso)

The Christmas tasting menu includes: one starter, one first, one main course, one dessert and cover change

€ 65,00