

Menù di Pasqua

Antipasti - Starters: € 16,00

Vitello tonnato Vecchio Piemonte ³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

Piedmontese old-style veal carpaccio with tuna sauce

Battuto di Fassone su insalatina

Piedmontese veal tartare with green salad

Sformato di carciofi con delicata fonduta di Raschera ¹⁻³⁻⁷

Artichoke flan with Raschera cheese fondue

Tonno di coniglio con marmellata di cipolle e pomodori secchi ¹²

Piedmontese rabbit "in a jar" with onion marmalade and dried tomatoes

Uovo pochè su crema di parmigiano e punte di asparagi ³⁻⁷⁻¹²

Poached egg on parmesan cheese cream and asparagus

Salmone fresco marinato al pepe rosa con erbette ⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²

Marinated fresh salmon with pink pepper and herbs

Polpo arrostito su vellutata di piselli ⁴⁻⁹

Roasted octopus on pea cream

Primi - Pasta: € 18,00

Agnolotti del plin con al sugo d'arrosto ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Piedmontese small ravioli stuffed with veal and topped with gravy beef

Bauletto di carciofi saltati con timo e pinoli ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Artichoke ravioli with thyme and stalks

Gnocchi di zucca con gorgonzola e noci ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹

Pumpkin gnocchi with gorgonzola and walnuts

Tagliatelle di grano duro al ragù d'agnello ¹⁻³⁻⁹⁻¹²

Tagliatelle with lamb ragout

Risotto Carnaroli con mirtilli e blu d'Alpeggio ⁷⁻⁹⁻¹²

Carnaroli risotto with blueberries and blue cheese

Ravioli di scampi, zucchine e zenzero con burratina ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹

Scampi, courgette and ginger ravioli with burrata cheese

Spaghetti alla chitarra del pescatore ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹²

Spaghetti with sea food



Secondi – Main courses: € 28,00

Tagliata di Fassone con cipolle rosse caramellate¹²
Sliced veal fillet with caramelized red onions

Brasato al Barolo: il Re della cucina piemontese con tortino di cavolo viola³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Barolo wine braised veal with purple cabbage pie

Agnello sardo marinato al lemongrass con patate novelle
Sardinian lamb marinated in lemongrass with potato

Petto di anatra glassato all'arancia e miele⁷⁻¹²
Duck breast glazed with orange and honey

Medaglione di coniglio in porchetta con carciofi saltati³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Rabbit medallion with sautéed artichokes

Filetto di rombo in crosta di mandorle con asparagi⁴⁻⁵⁻⁸
Turbot fillet with almond and asparagus

Filetto di branzino con verdure croccanti⁴⁻⁹
sea bass fish with crunchy vegetables

Dolci - Desserts: € 8,00

Cheese cake alle fragole¹⁻³⁻⁷⁻⁸
Cheese cake with strawberries

Bonèt¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²
Bonèt, Piedmontese pudding with cocoa, coffee, amaretti, caramel and rum

Tortino di nocciole con crema allo zabaglione e moscato³⁻⁸⁻¹²
Hazelnut cake with zabaglione cream and moscato

Tiramisù al caffè, il Re dei dolci¹⁻³⁻⁷⁻⁸
Tiramisù

Cuore caldo di gianduja con salsa ai frutti di bosco³⁻⁷⁻⁸
Hot gianduja chocolate pudding with berries sauce

Semifreddo al limone e meringa³⁻⁷⁻¹²
Lemon and meringue parfait

Torronata con cioccolato caldo fondente³⁻⁷⁻⁸⁻¹²
Nougat parfait with dark hot chocolate

Coperto – Cover tax 3,00 €

Il Menù Degustazione di Pasqua - €60 - comprende: coperto, antipasto, primo, secondo e dolce a scelta, bevande escluse.
The Easter Tasting Menu - €60- includes: cover tax, one starter, one first, one main course and a dessert of your choice, beverages not included.