

Fiori, Erbe, Colori

fiori di zucca ripieni di seirass ed erbette ed in tempura con salse di verdura
14€

Piemonte Steak Tartare

tagli e consistenze della carne cruda
14€

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata

13€

Crudo di Gamberi e Pesche alla Verbena

17€

Trittico di Polpo

alla ligure, alla gallenga, alla luciana
17€

Sashimi mediterraneo di Ricciola Sicilia, Pomodorini ed erbe

19€

Tortelli estivi di Salsiccia di Bra al Pomodoro e Pesto

14€

Gnocchetti al Nettare di Pomodoro, Basilico e Burrata

14€

Risotto mantecato Nino Bergese

_con fondo bruno di vitello_min 2 persone_
13€

Linguine Pescato & Bottarga di Muggine

19€

Spaghetti in Guazzetto di Conchigliaggi e Crostacei

21€

Frittura di Pesce e Verdure

23€

Ricciola Sicilia, Zucchine in Fiore Pomodoro estivo

27€

Guazzetto di Pesci, Molluschi e Crostacei secondo il Mercato

25€

Padellata di Gamberoni e Scampi al Forno, in Panure aromatica
consigliata per 2 persone
45€

Carrè di Manzetta, Jus, Ortaggi d'estate

24€

Filetto di Fassona Wellington, Jus

25€

Carni piemontesi alla griglia

Tagliata_18€_ Filetto_21€_ Chateaubriand_47€_

Patate al forno 5€

Patate novelle fritte 5€

Verdure alla griglia 7€

Tempura di Zucchine in Fiore 6€

Insalata di Pomodori e Basilico 5€

Coperto 2,5€

Per motivi di gestione e corretta prassi igienica alcuni alimenti potrebbero essere
abbattuti di temperatura o surgelati all'origine