

L' Orto in Bagna Caoda
_ 13€_
Piemonte Steak Tartare
tagli e consistenze della carne cruda
_ 14€_
Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata
_ 13€_
Crudo di Gamberi, Finocchi e Puntarelle al Passion Fruit
_ 16€_
Trittico di Polpo
alla ligure, alla gallenga, alla luciana
_ 17€_
Capesante Bretagna, Friarielli e Corallo all' Arancia
_ 18€_

Tortelli di Salsiccia di Bra, Friarielli e Scamorza affumicata
_ 14€_
Gnocchetti in Fonduta con Carciofi saltati
_ 15€_
Risotto mantecato Nino Bergese
_con fondo bruno di vitello_min 2 persone_
_ 13€_
Linguine Pescato e Bottarga di Muggine
_ 19€_
Spaghetti con le Sarde alla Siciliana
_ 18€_

Frittura di Pesce e Verdure
_ 23€_
San Pietro Sicilia con Carciofi, Arance e Radicchio Tardivo
_ 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€_
Faraona alla Cavour, Ortaggi d'Autunno
Profumo di Funghi e Tartufi, la sua piccola Finanziara
_ 23€_
Filetto di Fassona Wellington, Jus
_ 25€_
Carni piemontesi alla griglia
Tagliata_18€_ Filetto_21€_ Chateaubriand_47€_

Patate al forno	5€
Purè di Patate	5€
Friarielli.saltati	6€
Spinaci al vapore	6€
Carciofi saltati	8€
Radicchio Tardivo	7€

Coperto 2,5€

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