

Fiori, Erbe, Colori

fiori di zucca ripieni di seirass alle erbe ed in tempura, salse di verdura

_ 13€ _

Piemonte Steak Tartare

tagli e consistenze della carne cruda

_ 13€ _

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata

_ 13€ _

Crudo di Gamberi e Pesche alla Verbena

_ 16€ _

Trittico di Polpo

alla ligure, alla gallenga, alla luciana

_ 16€ _

Sashimi mediterraneo di Tonno Rosso e Ricciola Sicilia

_ 18€ _

Tajarin con Salsiccia di Vitella e Pomodoro Cuore di Bue

_ 13€ _

Gnocchetti al nettare di Pomodoro, Basilico e Burrata

_ 13€ _

Risotto mantecato Nino Bergese

_con fondo bruno di vitello_min 2 persone_

_ 12€ _

Linguine Pescato e Bottarga di Muggine

_ 18€ _

Spaghetti in guazzetto di Conchigliaggi e Crostacei

_ 21€ _

Frittura di Pesce e Verdure

_ 23€ _

Tonno Rosso laccato all'acqua di Pomodoro con Ortaggi estivi

_ 27€ _

Guazzetto di Pesci, Molluschi e Crostacei secondo il Mercato

_ 24€ _

Padellata di Gamberoni e Scampi al Forno, in Panure aromatica

consigliata per 2 persone

_ 45€ _

Ebreo di Fassona, Jus, Erbe e Ortaggi d'Estate

_ 23€ _

Filetto di Fassona Wellington, Jus

_ 24€ _

Carni piemontesi alla griglia

Tagliata_17€_ Filetto_21€_ Chateaubriand_44€_

Patate al forno 5€

Patate novelle fritte 5€

Verdure alla Griglia 7€

Ratatuja piemontese 6€

Fagiolini 6€

Coperto 2,5€

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