Crespella di Zucca,Porri Cervere e Spinaci su Fonduta $_{14arepsilon}$
Piemonte Steak Tartare
_tagli e consistenze della carne cruda_
$\_{}^{15}$ $\in$ _Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata
_¹³€_ Crudo di Gamberi, Finocchi e Puntarelle
al Passion Fruit
ai rassion riuic 17€
Trittico di Polpo
_alla ligure, alla gallenga, alla luciana_
_17€_
Consorbatti si Ressi Cossesse
Gnocchetti ai Porri Cervere,
Topinambur e Tumin del Mel
$\_{}^{14arepsilon}_{-}$ Risotto mantecato Nino Bergese
con fondo bruno di vitello min 2 persone
13€
Fagottelli di Branzino e Ricciola Sicilia
con Broccoli, Limone e Bottarga di Muggine
_19€_
Linguine ai Conchigliaggi
19€
Frittura di Pesce e Verdure
23€
Padellata di Gamberoni e Scampi al Forno,
in Panure aromatica
_consigliata per 2 persone_
_45€_ Filotto di Engano Wallington
Filetto di Fassona Wellington 26€
Carni piemontesi alla griglia
Tagliata 196 Filetto 226 Chateaubriand 496
Datate al ferme
Patate al forno 5€
Patate fritte 5€
Purè di Patate 5€
Broccoli saltati 6€
Spinaci al Vapore 6€

## OGNI GIORNO SULLA LAVAGNA I PIATTI FUORI CARTA

Coperto 2,5€

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