

Sfoglia di Carciofi alla Maggiorana con Fonduta

\_ 14€ \_

Piemonte Steak Tartare

\_ tagli e consistenze della carne cruda \_

\_ 14€ \_

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata

\_ 13€ \_

Crudo di Gamberi e Carciofi al Basilico, Yuzu e Zenzero

\_ 17€ \_

Trittico di Polpo

\_ alla ligure, alla gallenga, alla luciana \_

\_ 17€ \_

Astice, salsa Agrumi e Ricci di Mare,

Pancake al Salmone Label Rouge dolcemente affumicato

\_ 19€ \_

---

Fettuccine Paglia e Fieno con Salsiccia di Bra e Friarielli

\_ 14€ \_

Gnocchetti al Gorgonzola, Zucca arrosto e Radicchio Tardivo

\_ 14€ \_

Risotto mantecato Nino Bergese

\_ con fondo bruno di vitello \_ min 2 persone

\_ 13€ \_

Linguine Pescato & Bottarga di Muggine

\_ 19€ \_

Tortelli di Pescato, Agrumi, Bisque e Tartare di Crostacei

\_ 19€ \_

---

Frittura di Pesce e Verdure

\_ 23€ \_

San Pietro Sicilia, Patate, Pomodorini e Olive Taggiasche

\_ 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€ \_

Quaglia rosticciata al San Daniele,

Budino di Foie Gras, Arancia rossa e Cipolle caramellate

\_ 24€ \_

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 crudi o 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