

Asparagi Verdi e Bianchi, Ciliegie e Fiori di Sambuco

13€

Piemonte Steak Tartare

tagli e consistenze della carne cruda

13€

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata

13€

Crudo di Gamberi, Asparagi e Mango

16€

Trittico di Polpo

alla ligure, alla gallenga, alla luciana

16€

Ricciola, Piselli freschi, Asparagi bianchi e Bottarga

17€

Tortelli di Asparagi e Fonduta al fior di Timo

13€

Gnocchetti al Castelmagno d'Alpeggio e Luvertin

13€

Risotto mantecato Nino Bergese

_con fondo bruno di vitello_min 2 persone_

12€

Spaghetti ai Crostacei, Crudi e Cotti

19€

Linguine Pescato e Bottarga di Muggine

18€

Frittura di Pesce e Verdure

23€

Branzino pescato all'amo, Ortaggi di Primavera

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€

Carrè di Manzetta, Asparagi Verdi e Bianchi, Salsa Bernese

23€

Filetto di Fassona Wellington, Jus

24€

Carni piemontesi alla griglia

Tagliata_17€_ Filetto_21€_ Chateaubriand_44€_

Patate al forno 5€

Spinaci al vapore 5€

Asparagi 7€

Taccole 6€

Piselli freschi 6€

Coperto 2,5€

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