

Antipasti Starters

Carpaccio di lingua salmistrata con le sue salse,
foie gras e la nostra giardiniera

Carpaccio of corned tongue with its sauces,
foie gras and our veggies Giardiniera

€18,00 (3,6,9)

Uovo croccante con piselli, crema della loro buccia
spugnole e fonduta di grana piemontese

Crispy egg with peas, cream of their peel, morels and Piedmontese
parmesan fondue

€18,00 (3,7)

Tartare di manzo piemontese
con rucola, robiola e senape

Piedmontese beef tartare
with rocket salad, robiola cheese and mustard

€18,00 (3,7,8,10)

Insalata nizzarda, trota in olio cottura,
tartare di trota e acqua di pomodoro

Nicoise salad, trout in cooking oil, trout tartare and tomato water

€18,00 (4,6)

Primi piatti First courses

Riso Carnaroli mantecato al burro alle foglie di fico,
e crudo vigezzino

Carnaroli rice creamed with fig leaf butter
and raw Vigezzo ham

€17,00 (4,6,7,9)

Linguine di farro e orzo, aglio, olio e peperoncino,
pomodorini, sarde di lago e pane croccante

Spelled and barley linguine, garlic, oil and chilli pepper, cherry toma-
toes, lake sardines and crispy bread

€16,00 (1,4,6)

Tortellino alle erbe spontanee,
con fondo bruno vegetale

Tortellino with wild herbs,
and brown vegetable base

€16,00 (1,3,6,7)

Gazpacho di zucchine trombetta,
mandorle e pesto di erbe

Gazpacho with trumpet courgettes, almonds and herbs pesto

€15,00 (1,7,8)

I Secondi

Main courses

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure con salsa orientale
Freshwater fish and vegetable tempura with oriental sauce

€24,00 (1,4,6)

Anguilla arrosto al rosmarino, scarola, piselli e alloro
Roasted eel with rosemary, escarole, peas and bay leaf

€24,00 (4,6)

Scamone di bue e verdure di stagione
Ox rump and seasonal vegetables

€24,00 (7,9)

Roll di coniglio alla cacciatora
con il suo fondo e tarassaco
Roll of rabbit "*alla cacciatora*"
its stock and dandelion

€24,00 (9)

Verdure cotte e crude, fiore di zucchini ripieno,
hummus di ceci con maionese di soya e semi
Cooked and raw vegetables, stuffed courgette flower, chickpea
hummus and soy mayonnaise and seeds

€18,00 (6,11)

Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 5 portate più dolce o formaggi, bevande escluse.

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO

Chef's free hand tasting menu

consisting of 5 courses plus dessert or cheeses, drinks not included.

THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

€ 60,00

Coperto/servizio

Cover

€3,00

Formaggi secondo disponibilità e quantità
Cheeses according to availability and quantity

€3,00 al pezzo/each

I Dolci Desserts

Zabaione freddo e Pratoline di Lesa
Cold zabaglione and Pratoline biscuits

€8,00 (1,3,7)

Frangipane mandorle e limone, meringa bruciata, fragole, nespole e
ricotta

Almond and lemon frangipane, burnt meringue, strawberries, medlar
and ricotta

€8,00 (3,7,8)

Crostata gianduia e amarena, gelato alla nocciola
Gianduja and black cherry tart, hazelnut ice cream

€8,00 (1,3,7,8)

Gelato o sorbetto
Ice cream or sorbet

€6,00

Per una migliore conservabilità dei prodotti utilizziamo abbattitore e sottovuoto.
Alcuni alimenti possono essere conservati a -20°C
For a better preservation of the products we use blast chiller and vacuum pack.
Some foods can be stored at -20 ° C