

Antipasti Starters

Hummus di fave, radicchio di Gorizia, verdure e bagna cauda leggera
Broad bean hummus, radicchio,
vegetables and light bagna cauda

€16,00 (4,6,7)

Carciofo brasato, uovo colante, bernese e maionese al Cynar
Braised artichoke, dripping egg,
Béarnaise sauce and Cynar mayonnaise

€18,00 (3,7)

Spiedino di bolliti e foie gras, mostarda e salse
Skewer of boiled meats and foie gras, mustard and sauces

€18,00 (1,3,10)

Crudo di boccalone, burro e salvia,
vellutata di cardo, sesame e limone salato
Raw largemouth bass, butter and sage,
thistle cream, sesame and salted lemon

€24,00 (4,6,11)

Primi piatti

First courses

Interpretazione di Paniscia

Chef's version of the traditional Piedmontese risotto enriched with beans, cabbage and a particular type of salami

€18,00 (6,7,9)

Sedanini pasta Massi, carbonara di cinghiale, arancia e Toma Aigra
Sedanini pasta, wild boar carbonara, orange and Toma Aigra cheese

€ 18,00 (1,3,6,7,9)

Ravioli di gallina nostrana, il suo fondo e pomodorini dry
Local hen chicken ravioli, its base and dry cherry tomatoes

€18,00 (1,3,6,7,9)

Tagliolini porri e anguilla arrostita, salsa all'uovo
Tagliolini with leeks and roasted eel, egg sauce

€18,00 (1,3,4,6,7)

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)

Roll di trota, topinambur, spinaci, mugnaia al mandarino
Trout roll, Jerusalem artichoke, spinach, mandarin mugnaia style

€24,00 (4,6,7)

Spalla di agnello al forno, radicchio brasato
Baked shoulder of lamb, braised radicchio

€24,00 (10)

Coscia d'oca, polenta di Beura, verza e ristretto di vin brulè
Goose leg, Beura polenta, savoy cabbage and mulled wine reduction

€24,00 (6)

Formaggi secondo disponibilità e quantità
Cheeses according to availability and quantity

€3,00 al pezzo/each

1 - Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 3 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

€ 50,00 a persona/per person

2 - 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 a persona/per person

Coperto/servizio

Cover

€ 4,00

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

I Dolci Desserts

Tiramisù espresso
Tiramisù at the moment

€8,00 (1,3,7)

Crème brûlée al cioccolato fondente e arance, sorbetto di agrumi
Crème brûlée with dark chocolate and oranges, citrus sorbet

€8,00 (3,7)

Zabaione freddo, gelato alla nocciola e Praline di Lesa
Cold eggnog, hazelnut ice cream and Praline di Lesa biscuits

€8,00 (1,3,7,8)

Gelato o sorbetto
Ice cream or sorbet

€6,00