

GLI ANTIPASTI

CALAMARO SCOTTATO, SPINACIO, LIMONE

18

BACCALA', PROVOLA AFFUMICATA, CIME DI RAPA

18

ASPARAGI

PATATA AL CASTELMAGNO, SENAPE, SESAMO

15

IL CRUDO DEI NOSTRI MARI, PESCE E CROSTACEI

35

LA CRUDA DI VITELLA PIEMONTESE

15

TORCIONE DI FOIE GRAS, PAN BRIOCHE, MARMELLATA DI FRAGOLE

18

FOIE GRAS SCALOPPATO, PAN BRIOCHE, MARMELLATA DI FICHI NERI

25

I PRIMI PIATTI

PACCHERO "VERRIGNI", SARDE, COLATURA DI ALICI DI CETARA

18

CAPPELLACCI DI GAMBERO E LATTUGA DI MARE
OLIO EVO "SANTA CATERINA" PINEROLO

18

RISO BALDO RISERVA, CACIO, PEPE, SCAROLA

18

RAVIOLI DEL PLIN DI SAIRAS DEL FEN AL BURRO ARTIGIANALE

17

SPAGHETTINO VERRIGNI, CAPPESANTE, PISTACCHIO, BOTTARGA DI MUGGINE

18

I SECONDI PIATTI

PICCIONE, PETTO E COSCE, RISTRETTO DI CASSIS

23

SPALLA DI AGNELLO DELLA BISALTA SERVITA CON IL SUO FONDO

22

SCALOPPA DI PESCATO, ASPARAGI

22

VITELLA PIEMONTESE COTTA ROSA, NOCCIOLA DI LANGA

20

ROMBO, SILENE, VERDURE VERDI

22

LA TAVOLA DI FORMAGGI D'ALPEGGIO

DEGUSTAZIONE PICCOLA EURO 16
DEGUSTAZIONE COMPLETA EURO 20

MENU CONVIVIALE

(PREPARATO ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO)

APPETIZER

ASPARAGI, PATATA AL CASTELMAGNO, SENAPE, SESAMO

RAVIOLI DEL PLIN DI SAIRAS DEL FEN AL BURRO ARTIGIANALE

VITELLA PIEMONTESE COTTA ROSA NOCCIOLA DI LANGA

PARFAIT ALLE MANDORLE DI SICILIA

€ 48 BEVANDE ESCLUSE

COPERTO € 3

IL PANE, I GRISSINI, LA PASTA ALL'UOVO, LE PASTE RIPIENE E I DESSERT
SONO PREPARATI DALLA NOSTRA CUCINA

IN ALCUNI CASI LA CUCINA UTILIZZA APPARECCHIATURE PER L'ABBATTIMENTO DELLA
TEMPERATURA AL FINE DI GARANTIRE LA CONSERVAZIONE OTTIMALE DEI PRODOTTI
VI INVITIAMO A COMUNICARCI LE VOSTRE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE