



PIATTI D'APERTURA

Antipasto misto Piemontese (vitello tonnato, la nostra parmigiana, tartare di vitello con crema al pecorino e pesche agrodolci)	20
Vitello tonnato	16
Tartare di vitello con crema al pecorino e pesche agrodolci	16
Fiore di zucca con ricotta, mozzarella, salsa di datterino	15
La nostra parmigiana	14
Salmone ² da noi affumicato con crostini al nero di seppia e burro ai lamponi*	16
Calamaretti* scottati al limone e salvia	17

PRIMI PIATTI

(Tutte le paste fresche sono fatte in casa)

Agnolotti ¹ tradizione al sugo d'arrosto	18
Gnocchi al basilico, burrata e pomodorini datterini	16
Risotto affumicato con polvere di verdure e fiori di zucca	18
Tagliolini al nero di seppia, tartare di gamberi rossi* di Mazara e salsa al lime	20
Paccheri ¹ di grano arso con gamberi* e salicornia	18
Vellutata di piselli con germogli di soia, guancia croccante e crostini di pane	14

SECONDI PIATTI

Pesce del giorno ¹ alla griglia con verdure di stagione	26
Polpo* alla griglia su caponata Sicilia	26
Filetto di black cod* marinato al miso con peperoni	26
Guancia di vitello brasata al Barolo con purea di patate aromatizzata alle erbe	25
Parmigiana di pesce spada*	25
Filetto ¹ di vitello alla Wellington	28
Sottofiletto di wagyu giapponese A5 (100 g) con pack choi	40

Coperto 4

* = prodotto surgelato

¹ Prodotto fresco, da noi lavorato e abbattuto a norma di legge

² Pesce servito crudo abbattuto a norma di legge