

Antipasto

Carpaccio di Ricciola marinato al Curry, Cocco e Barbabietola

Amberjack Carpaccio, Curry, Coconut and Beetroot

18

Primo Piatto

Mezza Manica alla Bolognese di Seppia e Spuma di Pecorino

Half Sleeve Pasta, Cuttlefish Ragù and Pecorino Foam

16

Mare ,Mare, Mare

Secondo Piatto

Tataki di Tonno, Sesamo, Cime di Rapa e Burrata

Tuna Tataki, Sesame seeds, Burrata cheese and Turnip Tops

22

Dolce

Tropicana

Coconut, Passion Fruit and Rum

10

50 Euro a Persona escluso di Bevande

Antipasto

La Lumaca in viaggio da Parigi al Canavese

Snail, Vermut, Polenta, Garlic and Parsley

15

Primo Piatto

Tortello d'Anatra e Foie Gras, Lampone disidratato e Salsa d'Anatra

Duck and Foie Gras Tortelli, Dried Raspberry and Duck Sauce

15

Ti Fidi Di Me

Secondo Piatto

Il Filetto alla Wellington

Beef Wellington

23

Dolce

Il Nostro Tiramisù

Tiramisù

10

48 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto

Antipasto

Carciofo Cacio e Ovo

Artichokes, Pecorino Cheese and Eggs

14

Primo Piatto

Cannellone di Porro, Patata alla Cenere, Limone Fermentato e Toma di Albiano

Braised Leek Cannelloni, Smoked Potatoes, Fermented Lemon and Toma Sauce

16

Semaforo Verde

Secondo Piatto

Consistenza di Sedano Rapa

Celeriac Consistency

15

Dolce

Mele, Cannella, Uvetta, Nocciola e Pasta Sfoglia

Apple, Cinnamon, Raisin, Hazelnut and Puff Pastry

10

40 Euro a Persona Escluso di Bevande

Antipasto

La Carne Cruda, Il Vitello Tonnato e La Russa

Beef Tartare, Roast Veal with Tuna Sauce and Russian Salad

18

Primo Piatto

Tajarin al Ragù di Cortile olive e Erbe

Home Made Angel Air, Farm Animals Ragù, Olives and Herbs

15

Una Vita In Canavese

Secondo Piatto

Involtino di Cavolo e Guancia di Manzo al Barolo, Purè di Patate

Cabbage Roll With Barolo Braised Chick of Beef, Pomme Purè

23

Dolce

Bavarese allo Zabaglione e Marsala, Zuppa di pere e Rosmarino e Polvere di meringa

Marsala and Zabajon Bavaroise , Pear and Rosemary soup, meringue dust

10

45 Euro a Persona escluso di Bevande

Mare, Mare, Mare

Fin da Piccolo la mia Gioia e la mia Passione, Mettermi una maschera e andare sotto l'Acqua a guardare tutti i pesci che danzano, le corse sugli scogli a cercare di catturare i Granchi per poterli portare a casa, la fiocina fatta con un manico di scopa e una forchetta da mio nonno Ciccio, per poter andare a catturare polpi sugli scogli, (non ne ho mai preso uno ma mi sentivo comunque un figo),

Ma soprattutto la mia nonna Giulia che appena arrivavo in vacanza mi accoglieva con le cozze, la pasta con il cefalo, il pescespada, che veniva acquistato rigorosamente fresco da Ciccio perché lui Sapeva distinguere il pesce fresco meglio di chiunque altro. Da grande nei miei viaggi ho scoperto che un po' dappertutto nel mondo il Mare è lavoro duro, passione e Sacrificio, di quanto un occhio del pesce può essere la cosa più gustosa da mangiare, che le cozze con la panna sono buone, che il formaggio con il pesce si può fare.

Da ormai adulto grazie a Renzo, Alberto e Sandro, i miei insegnanti di subacquea ho imparato il rispetto per il mondo marino, e ogni volta che mi immergo, anche se l'acqua è fredda o il cielo è cupo torno a riva con un sorriso pazzesco, perché la sotto trovo sempre la pace.

Questo Menù è un viaggio al mare nei miei ricordi, dei miei viaggi e delle mie Passioni

Buon Appetito

Semaforo Verde

E una cosa che fin da bambino mi ha Entusiasmato, non capivo, ma mi piaceva tantissimo, correre nell'orto di nonno Ciccio a Raccogliere i primi fichi maturi con il latte che usciva, il fine settembre a preparare la passata di pomodoro per tutto l'inverno e per tutta la famiglia, all'attesa che si preparasse il calderone di acqua bollente dove immergere le bottiglie preparate e chiuse con tanta cura da mia nonna, i pomodori che si facevano essiccare al sole naturale su una tavola di legno, e la maestria nel tagliare quelle verdure, per poi farle diventare dei barattoli di conserve che ancora oggi amo da morire, da ragazzino cresciuto in una cascina l'estate era la raccolta del grano che si faceva asciugare prima sul cortile e poi si riponeva in una stanza enorme che per noi bambini sembrava una stanza dei divertimenti. Giovanni che passeggiando tra i campi ci insegnava a succhiare l'Erba Brusca. I pomeriggi passati con le mani viola a raccogliere i Gelsi e le Ciliegie e le urla di mamma al nostro rientro a casa perché le magliette bianche erano diventate di un colore mistico. La pasta e Fagioli che tanto odi quando sei bambino, ma che oggi è una delle cose che ti fa pensare di più a un ricordo d'infanzia

E per finire la cosa più importante mia Moglie Cinzia, il suo problema di Glutine e l'essere Vegetariana mi porta sempre di più a cercare nuovi modi e nuovi metodi di approcciare il mondo Vegetale, Non voglio che lei si accontenti (Classica frase di un vegetariano in un ristorante di cucina non vegetariana) della solita insalata. In un mondo così pieno di colori e profumi credo che un po' di estro e fantasia, uniti a Studio e dedizione Fanno sì che anche una semplice crocchetta di patate possa essere un pasto da Re

Buon Appetito

Ti Fidi Di Me

Lei è il Cuoco, mi scusi volevo dire lo Chef? Quante volte lo sentiamo dire dai nostri clienti? E tutte le volte mi viene in mente uno dei miei insegnanti che mi diceva ne devi mangiare di patate prima di.....

Un po per sfida personale faccio il mio debutto nel mondo della cucina ,grazie a delle pere al cioccolato che porto a casa da scuola da far assaggiare a mio padre che mi dice..che schifo E da li penso voglio fare il cuoco(la figura dello chef non era ancora nota a quei tempi) per ripicca a mio padre Scuola Alberghiera, professori tosti ma giusti, era cosi bello avere un'Uniforme, era cosi bello vedere Eddi (il mio professore di pratica professionale) fare l'amore con sedano, Carote e Cipolle in una pentola rosolando un soffritto, preparare un pollo, Tagliare la testa ad un coniglio, (per un ragazzino di 14 anni era una cosa fantastica, soprattutto quando cresci come me con i cartoni di Ken il Guerriero che fa saltare in aria le persone) Alcune stagioni deludenti e poi la Gold Card, l'entrata nella cucina di Gualtiero Marchesi (per noi il Maestro) tutti i giorni a inizio servizio in fila per il controllo di uniforme unghie e Barba(scopro dopo che nel servizio di leva è un mast ogni giorno) giorni passati a pulire verdure, pelare patate e nel frattempo imparare tutto quello che si poteva per essere pronti a quando era il tuo turno, e a un certo punto il mio turno arrivò lo chef Stefano Cavallini mi dice oggi stai agli antipasti freddi con lo Chef Enrico.Niente era pesante ne le ore ne le pentole piene di liquidi, perché ogni giorno imparavi cose diverse, ma soprattutto vedevi un'artista che nel 1996 ti faceva mangiare una foglia d'oro in un risotto allo zafferano(oro che oggi viene messo da tutte le parti) Thomas keller in America che mi insegna a legare un pollo prima di cuocerlo, e che lo massaggiava come se stesse massaggiando il corpo di sua moglie, Marco Pierre White(la star inglese) che fa di un Piede di Maiale un piatto Iconico della sua cucina, questa secondo me è la Passione. Questo menù un ringraziamento a tutte queste persone che mi hanno fatto diventare uno Chef

Buon Appetito

Una Vita In Canavese

Sono cresciuto in questa pianura, mia nonna Lina si è spaccata la
Schiena

nelle risaie del Novarese per portare in tavola un pranzo e una cena decente per la sua famiglia, portando avanti la sua cucina tradizionale Piemontese, e ogni fine settimana quando i miei genitori ci portavano a trovarla la tradizione era lì, la carne all'Albese (e non la battuta che non fa parte della cucina tradizionale Piemontese) con limone, olio e Aglio, l'insalata russa, il vitello tonnato al punto marrone (perché al tempo non si vedeva un vitello rosa) la pasta fresca, fatta con le uova intere (perché diciamoci la verità, la pasta fresca, quella vera era fatta con l'uovo intero, nessuno si poteva permettere di buttare via 30 Albumi), le Rane fritte, le lumache, il coniglio in Umido, la Polenta. Le mie prime lezioni di macelleria arrivavano dalla signora Laura nella cascina dove i miei abitavano, che in un solo movimento riusciva a tirare il collo ad una gallina, (che è vero fa un buon brodo) o che con un piccolo ma affilatissimo coltello toglieva come una sarta la pelliccia ai conigli, e che festa quando si macellava il maiale, noi piccoli non vedevamo l'ora.

Papà Rino che con la sua passione per la pesca d'acqua dolce ci riempiva la vasca da bagno con queste carpe giganti, che in umido erano terribili, le trote, e poi le passeggiate nei boschi a cercar funghi e

Castagne, per poi portarle a Caterina che le preparava
Oggi la cucina Piemontese secondo il mio punto di vista si è Vestita a festa, e quindi non definirei il mio menù un menù della tradizione Piemontese, ma bensì un menù fatto da produttori di ottima materia prima Piemontese che ogni giorno con duro lavoro e sudore fanno di tutto per portare avanti tradizioni e sapori oggi difficili da coltivare

Buon Appetito