

LOUNGE

ANTIPASTI

Battuta di fassona (maionese tonnata, zenzero confit) (3, 4, 7) 18€

Delicata carne di fassona finemente battuta al coltello, accompagnata dall' inconfondibile bagnetto verde alla piemontese e un tocco di zenzero confit, perfetta per stuzzicare il palato.

Ceviche di capasanta (avocado, patata dolce) (14) 16€

L'assoluta freschezza della capasanta marinata, servita su un letto di vellutato avocado e dolce patata, per un inizio che evoca i sapori del mare.

Vitello tonnato rivisitato (fondo di manzo e salsa verde) (3, 4, 9, 12) 15€

Un'elegante reinterpretazione del classico: tenero vitello affettato, accompagnato da un fondo di manzo intenso e una salsa tradizionale e scalogno acidulato.

Tartare di pomodori (tuorlo marinato alla soia, aria di parmigiano) (3, 6) 12€

Un'innovativa tartare di pomodori, arricchita da un tuorlo marinato alla soia e una leggera aria di parmigiano, per un piatto che unisce tradizione e modernità.

PRIMI

Gnocchi di zucca (gambero crudo, crema di pecorino) (2, 7) 16€

Soffici gnocchi di zucca, perfettamente bilanciati da gamberi crudi e una crema di pecorino che avvolge il palato con la sua ricchezza.

Tajarin al ragù di coniglio e olive (1, 3, 9, 12) 19€

Sottili tajarin abbracciati da un ragù di coniglio raffinato, con olive che aggiungono una nota mediterranea a questo piatto senza tempo.

Raviolo di guancia (ristretto di manzo, capasanta, nocciole) (1, 3, 12, 14) 21€

Ravioli farciti con guancia di manzo tenerissima, serviti con un ristretto di manzo profondo e una croccante guarnizione di nocciole.

Risotto alla barbabietola (crema al castelmagno, noci) (7, 8, 12) 16€

Un risotto dal colore vivido, che fonde la dolcezza della barbabietola con la complessità del Castelmagno e la croccantezza delle noci.



*materia prima surgelata
** abbattuta all'origine

tra parentesi gli allergeni come da tabella esposta

SECONDI

Guancia brasata (crema di patate, cavolo rosso, cacao) (7, 8, 9, 12)	26€
Guancia di manzo brasata lentamente, posata su una soffice crema di patate e accompagnata da cavolo rosso, un piatto che esalta la tradizione culinaria.	
Coniglio ripieno di salsiccia (patate e carote confit, crema di sedano rapa) (7, 9, 12)	26€
Un raffinato coniglio ripieno, servito con patate e carote confit, che offre un perfetto connubio di sapori rustici e sofisticati.	
Polenta bramata ai funghi (demi glace di porcini, croccante di parmigiano) (7, 12)	18€
Polenta cremosa impreziosita da una demi-glace di porcini, ideale per un autentico piacere autunnale.	
Filetto di merluzzo (cime di rapa, porro, vellutata di patate dolci) (4, 7, **)	22€
Filetto di merluzzo elegantemente cotto, servito con cime di rapa e vellutata di patate dolci, per un piatto leggero e sofisticato.	

CONTORNI

Patate al forno (7)	7€
Perfette e croccanti fuori, morbide e soffici all'interno, un accompagnamento classico e amato.	
Carciofi saltati (7, 12)	7€
Carciofi freschi, saltati con sapienza e conditi con il miglior olio extravergine d'oliva.	
Broccoli bagna cauda (4, 7)	7€
Broccoli cotti al vapore, serviti con una tradizionale bagna cauda, per un tocco di autentica cucina piemontese.	

DOLCI

Tiramisù classico (3, 7)	8€
Un'interpretazione raffinata del tiramisù, con strati perfettamente bilanciati di savoiardi, caffè e crema di mascarpone.	
Cheesecake scomposta.Coulis di fragole (1, 3, 7)	8€
Una cheesecake destrutturata, arricchita da una coulis di fragole che aggiunge un finale fresco e vivace.	
Tarte Tatin di mele, gelato alla vaniglia (3, 7)	8€
Una tarte tatin di mele caramellate, servita calda con una pallina di gelato alla vaniglia,	

Acqua 3,50€

coperto 3,50€



*materia prima surgelata
** abbattuta all'origine
tra parentesi gli allergeni come da tabella esposta

TABELLA DEGLI ALLERGENI

1. GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

2. CROSTACEI E DERIVATI

marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, granchi e simili

3. UOVA

uova e prodotti che le contengono maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4. PESCE E DERIVATI

prodotti alimentari in cui presente il pesce, anche in piccole percentuali

5. ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6. SOIA E DERIVATI

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7. LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagi, noci pecan, anacardi, pistacchi

9. SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10. SENAPE E DERIVATI

si pu trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

usati come conservanti, possiamo trovarli in conserve di prodotti ittici, in cibi sottaceto, sottolio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13. LUPINO E DERIVATI

presenti in cibi vegan sotto forma di arrostiti, salumi, farine e similari

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...