

MENU

Se è vero che siamo quello
che mangiamo io voglio mangiare
solo cose buone!
Remy (Ratatouille, 2007)

Pane, burro, acciughe e bagnetto verde Sandwich di pan brioches* e burro di Normandia, acciughe del Cantabrico, bagnetto verde*	16€
Selezione di formaggi francesi Di Amaury Fromager serviti con pane di segale alle noci e albicocche e composte di frutta	22€
Focaccia e Culatello di Zibello DOP	22€
Focaccia, pesto di basilico, patate sfogliate	16€

Vitello Ston-N-ato Palamita cruda**, vitello all'albese, salsa di soia, maionese alla colatura di alici, katsobushi, fondo bruno	17€
Manzo, foie gras, fondo bruno Carpaccio di manzo, patè di foie gras, fondo bruno di vitello	18€
Animella, carciofi, finanziera Animella di vitello, carciofi, salsa alla finanziera	25€
Ostrica, salicornia, midollo Ostrica cotta CBT, insalatina di asparago di mare*, besciamella al midollo di manzo e acciughe del Cantabrico	12€
Baccalà e senape Carpaccio di baccalà crudo, salsa di senape agrodolce	15€

Carciofi in carpione, semi misti Carciofi cotti in forno conditi in carpione, semi Misti tostati	11€
Tarte tatin di mele e cipolla rossa di Tropea Pasta sfoglia*, mele sfogliate, cipolle rosse cbt	12€
Zucca, blu, ananas e cioccolato Crema di zucca, fonduta di blu d'Auvergne, ananas alla cannella, pane al cioccolato fondente Domori	16€
Cavolfiore, liquirizia "Bistecca" di cavolfiore, polvere di liquirizia	12€

Uovo parmigiano e carciofi Uovo CBT, crema di Parmigiano 30 mesi, carciofi	16€
Uovo, Parmigiano, Caviale Uovo CBT, crema di Parmigiano 30 mesi, Caviale Adamas Black label	25€
Spaghetto, Caraglio, olio, peperoncino, bottarga Spaghetto pastificio Felicetti, aglio di Caraglio, olio EVO, peperoncino, jus di palamita, bottarga di tonno	22€
Il dado è Tratto Pan brioches, petto d'anatra CBT, maionese alla colatura di alici, crema di parmigiano, insalatina	17€
Scaramella, panko ponzu, bagnetto verde "Grissinopoli" di scaramella impanata nel panko, maionese alla ponzu e bagnetto verde*	22€
Aringa, uova, yougurt Maritozzo salato*, filetto di aringa affumicata, uova d'aringa, salsa yogurt, insalata	15€

Scampo, n'duja Scampo crudo*, spuma di n'duja di Spilinga e concentrato di pomodoro	12€
Gambero e lievito Gambero rosso di Mazara del vallo*, polvere di lievito di birra	9€
Scampo al naturale* (al pezzo)	9€
Ostriche al naturale (al pezzo)	6€
Gambero rosso di Mazara del Vallo al Naturale* (al pezzo)	6€

DOLCI

Panna cotta alle nocciole IGP 9€

Maritozzo*, crema pasticcera, 10€ panna montata

Pasta frolla, namelaka al gianduja 12€

Pane e coperto: 3,50€

^{*}prodotto congelato all'origine

^{**} prodotto fresco all'origine, lavorato, abbattuto e mantenuto congelato

I NOSTRI FORNITORI

Formaggi: Amaury Fromager, Torino

Carne bovina: Macelleria Brarda, Cavour (TO)

Pesce, ostriche: Royal di Mauro Pallottino,

Torino

Caviale: Adamas Exclusive Italian Caviar,

Pandino (CR)

Verdure: Orto Paolo, Torino

Pasta: Pastificio Felicetti

Altro: Jolanda de Colò

Olio extra vergine: / Tre fratelli selection

(famiglia Vezza), Torino/Imperia

Pane, grissini e lievitati: Panetteria Tellia,

Torino

TABELLA ALLERGENI

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3. Uova e prodotti a base di uova
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6. Soia e prodotti a base di soia
- 7. Latte e prodotti a base di latte
- 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano
- 10. Senape e prodotti a base di senape
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

INQUADRA IL QR CODE PER IL MENU IN INGLESE E FRANCESE

