

Antipasti

“Tartare” di Fassona piemontese
25,00€

Tonno di coniglio, catalogna, limone, olive taggiasche e crema
di aglio dolce
23,00€

Cipolla ripiena con fonduta di “Tuma della Paja”
21,00€

Sgombro marinato e funghi in conserva
25,00€

La nostra finanziaria con gamberi rossi di Mazara
28,00€

Servizio del Tartufo Bianco d'Alba disponibile su una o più portate al prezzo di € 38,00 a grattata.
Oppure al grammo in relazione al prezzo del mercato del tartufo.

Primi

Agnolotto all'arrosto d'anatra e il suo fondo

22,00€

"Tajarin" all'uovo, funghi porcini e crudo di scampi

32,00€

Bottoni di cicoria, "Camembert" d'Alta Langa e brodo al
limone

23,00€

Gnocchi di patate all'anice stellato e ginepro, ragù di cervo e
tartufo nero

25,00€

Eliche di Gragnano, cacio, pere e pepe

24,00€

Risotto "Carnaroli", cipolla di Tropea e orzo

24,00€

Servizio del Tartufo Bianco d'Alba disponibile su una o più portate al prezzo di € 38,00 a grattata.

Oppure al grammo in relazione al prezzo del mercato del tartufo.

Secondi di Pesce

Rombo scottato alla vaniglia, ristretto di vitello e lemongrass,
insalatina di finocchi

33,00€

Filetto di trota, fagiolina di lago, salsa curry e coriandolo

31,00€

Secondi di Carne

Costata di Fassona piemontese frollata al gin e funghi porcini

36,00€

Capriolo, mele e acciughe del Cantabrico

34,00€

Carrè di agnello, salsa di vongole e cipollotti

32,00€

Piccione, daikon e caffè

34,00€

Selezione di formaggi

19,00€

Servizio del Tartufo Bianco d'Alba disponibile su una o più portate al prezzo di € 38,00 a grattata.

Oppure al grammo in relazione al prezzo del mercato del tartufo.