

Menu della Tradizione – Traditional Menu

Vitello tonnato

Cold, sliced veal with tuna sauce

Merluzzo fave e fagiolini

Codfish, broad beans and green beans

Agnolotti del Plin

Homemade “Plin” agnolotti

Guancia di maialino, patata dolce e bietole

Pork cheek, sweet potato and beets

Pesche, ricotta e miele

Peaches, ricotta cheese and honey

70

Menu “A mano libera”

6 portate a sorpresa della nostra Chef

Menu “A mano libera”

6 surprise courses from our Chef

80

La scelta dei menu viene proposta per l'intero tavolo
The choice of menus is proposed for the whole table

Antipasti

Salmerino, zuccina e olandese allo zafferano
Char, zucchini and hollandaise saffron sauce

23

Animella di vitello e peperoni
Veal sweetbread and peppers

23

Crudo di dentice e salsa Bloody Mary
Raw sea bream and Bloody Mary sauce

24

Melanzana scottata, aglio dolce e cuori di bue
Seared eggplant, sweet garlic and beefsteak tomatoes

22

Primi piatti

Spaghettono pinoli e basilico, gambero viola
Spaghettono pine nuts and basil, purple shrimp

25

Agnolotti del Plin
Homemade "Plin" agnolotti

25

Risotto, erbe selvatiche, chioccioline di Cherasco e bergamotto
(min. n.2 persone)

Risotto, wild herbs, Cherasco snails and bergamot
(min. n.2 people)

24

Gnocco al limone, acciughe e pesto di erbe aromatiche
Lemon gnocchi, anchovies and herb pesto

23

Secondi piatti

Storione, cavolo rapa e barbabietole
Sturgeon, kohlrabi and beets

27

Petto di faraona, la sua coscia e cipolle
Guinea fowl breast and thigh with onions

25

Spalla di coniglio, carote e tartufo nero
Rabbit shoulder, carrots and black truffle

25

Filetto di vitello, salsa al vino, foie gras e patate
Veal fillet, wine sauce, foie gras and potatoes

27

Chef di Cucina: Francesca Boano
Mâitre di Sala: Devis Castello

Percorso guidato vini in abbinamento “Menu della Tradizione”
Guided wine pairing “Traditional Menu”

40

Percorso guidato vini in abbinamento “Menù a mano libera”
Guided wine pairing “A mano libera” Menu

50

Il nostro Maître sarà a vostra disposizione per guidarvi
in questa esperienza gastronomica

Our Maître will be at your disposal to guide you in this
gastronomic experience

Coperto 5

I prezzi indicati sono da intendersi in euro.

Alcuni dei nostri piatti contengono sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11, evidenziate nel “registro allergeni”. Inoltre, durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Preghiamo quindi i nostri gentili clienti di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.

Cover charge 5

The currency of all the prices above is Euro

Some of our dishes contain allergenic substances pursuant to Reg. EU 1169/11, highlighted in the "allergen register". In addition, during the preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. We therefore ask our kind customers to inform us of any allergies or intolerances