

PERCORSI DEGUSTAZIONE

IL CUOCO PIEMONTESE PERFEZIONATO IN FRANCIA

DA UN ANONIMO CUOCO, PIEMONTESE DI ORIGINE MA CON ANNI DI SCUOLA E PRATICA IN FRANCIA

EQUILIBRATO PERCORSO A SORPRESA

5 PORTATE - 70 € --- ABBINAMENTO VINO 40 €

8 PORTATE - 90 € --- ABBINAMENTO VINO 55 €

UN PERCORSO SENZA CARNE O PESCE VERRÀ PENSATO SU RICHIESTA

I MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER L'INSIEME DELLA TAVOLA E SONO COMPRENSIVI DI SERVIZIO E COPERTO

VIAGGIO IN PIEMONTE

GUSTI CONOSCIUTI, LINGUA CONTEMPORANEA

IL PERCORSO DA 4 PORTATE - 58 € --- ABBINAMENTO VINO 30 €

IL PERCORSO DA 6 PORTATE - 70 € --- ABBINAMENTO VINO 40 €

- **Dal 2020: Comme un TARTARE, battuta di fassona ai sapori del Piemonte 20**

Vitel tonnè, fondo di vitello al limone, foglie di capperò 20

- **Tajarin al ragù - oggi e domani 19**

Gli *agnolotti del plin serviti al naturale in un tovagliolo, consommé di vitello 22

- **Lo stracotto di fassona tutto l'anno seguendo le stagioni, sugo d'arrosto al vino rosso, salsa gribiche 24**

IL SECONDO POTRÀ ESSERE SOSTITUITO SU RICHIESTA DA UNA SELEZIONE DI FORMAGGI DAL NOSTRO CARRELLO

- **Bacio di dama disordinato 10**

I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE SONO TUTTI ORDINABILI ALLA CARTA

I MENU DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER L'INSIEME DELLA TAVOLA E SONO COMPRENSIVI DI SERVIZIO E COPERTO

PICCOLO VIAGGIO IN PIEMONTE

SOLO A PRANZO DAL LUNEDÌ E VENERDÌ ECCETTO GIORNI FESTIVI

IL PERCORSO DA 3 PORTATE - 37 € --- ABBINAMENTO VINO 18 €

LA CARTA

COLLEZIONE PRIMAVERA 2026

Da condividere - croque monsieur all'italiana: gusto lasagna 12

Terrina di foie gras di anatra alla Nascetta del comune di Novello 25
chutney di fragole acidulate all'aceto di vino, brioche al burro

*Cervella di vitello fritta, insalata di champignons, salsa finanziaria 22

*Asparagi e baccalà, grani di senape dolce, salsa mousseline 23

*Ravioli di coniglio alla ligure 20

*Gnocchi alla russa: consistenze di verdura, tonno e limone 21

*Argenteuil: zuppetta di asparagi, le lumache di Paolo Bove a Novello, gougeres e ricotta di seirass 22

*Il piccione arrostito in doppia cottura servito in cocotte, pere al vin brulé 36

Filetto ai pepi tostati con la sua salsa al Cognac, purea di patate 33

*Agnello, "zucchina turineisa" e acciughe 35



*Fricassee di branzino, lattuga, piselli, beurre blanc all'ortica 28

*Bergera di astice tiepido: sedano rapa, noci, la toma di Murazzano sott'olio e il pane del lobster roll 36

Coperto e servizio 4 - Acqua Spirea 3 - Acqua San Pellegrino - Panna 4

LA CARNE DI FASSONA CHE VI PROPONIAMO PROVIENE DALLA SELEZIONE DI RAZZA PIEMONTESE "MADAMA BIANCA" CI È FORNITA DALLA MACELLERIA BOASSO DI GALLO GRINZANE

Tutti i nostri ingredienti per ragioni igienico sanitarie subiscono trattamenti di abbattimento di temperatura positivo o negativo secondo le norme vigenti.

I prodotti contrassegnati con un asterisco * sono congelati in modo da preservare al meglio le caratteristiche organolettiche dell'alimento.

L'elenco degli allergeni è a disposizione.

Si richiede ai signori clienti di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali loro allergie o intolleranze alimentari.