

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 capperi 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 inizio ESTATE 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 pesche acidulate all'aceto di vino, brioche al burro

*Animelle, spugnole, vaniglia, limone e rucola 22

L'insalata: una nizzarda arrivata in Piemonte: pomodori, uova, olive e acciughe 20

*Ravioli ripieni delle lumache di Paolo Bove a Novello condite alla bourguignonne, vellutata di funghi 24

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

*Spaghettoni del pastificio Bossolasco mantecati alle vongole,
beurre blanc da un carpione piemontese, estrazione di ortiche 22

*Il piccione arrostito in doppia cottura servito in cocotte, ciliegie con un nocciolo di nocciola 36

Filetto ai pepi tostati con la sua salsa al Cognac, fagiolini e patate 33

*Agnello, peperone, prezzemolo e acciuga 35

●

*Rane alla lionese, insalata di cipolle novelle, tapenade, salsa mousseline 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 Sparea 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.