

MENU ALLA CARTA

Libertà di scegliere, piacere di gustare: crea il tuo percorso culinario selezionando i piatti secondo i tuoi desideri, tra i sapori autentici del Piemonte.

ANTIPASTI – L'inizio perfetto, dove i sapori prendono vita

VIAGGIO IN PIEMONTE – Tomino sott'olio Cascina d'Allas, Acciughe al verde su focaccia artigianale, Peperone in bagna cauda leggera, Lingua in salsa rossa, La classica giardiniera – € 16,00

FRITTO MA NON TROPPO (V) – Dadi di tapioca provola e salsa chili agrodolce, Falafel di ceci e quinoa, salsa yogurt all'erba cipollina, Crocchette vegetariane e mayo – € 16,00

Flan di asparagi con fonduta di toma del Canavese (V) – Morbido e vellutato – € 13,00

Uovo dal cuore morbido su crema Robuchon e tartufo nero (V) - Un antipasto raffinato, dalle armonie equilibrate e dalla piacevole sensazione tiepida – € 14,00

Vitello tonnato alla maniera antica – Piatto classico della tradizione piemontese – € 14,00

Battuta di fassone al coltello – Con salsa bernese e cialda di riso, gusto autentico della carne piemontese – € 14,00

Tartare di tonno rosso, germogli, cialda croccante di carasau – Freschezza e delicatezza del tonno crudo, arricchite dalla croccantezza della cialda di carasau e dalla nota vivace dei germogli – € 15,00

PRIMI PIATTI – La tradizione in tavola

Gnocchi su crema di gorgonzola DOP, lamelle di mandorle tostate e polvere di caffè (V)
– Contrasto armonioso tra cremosità e croccantezza – € 14,00

Pappardelle ai 9 cereali al ragù di lepre – Ragù con carne di selvaggina tipica delle nostre terre, cucinata secondo la tradizione – € 14,00

Risotto al peperone rosso, leggera crema di acciughe – Un richiamo ai sapori della tradizione reinterpretati con delicatezza – € 14,00

Zuppa di erbe spontanee alla Canavesana (V) – Ricetta storica della cucina contadina piemontese. Erbe spontanee, formaggio di cascina, brodo e pane – € 13,00

SECONDI PIATTI – Il cuore della cucina di casa

Mignon di Agnello profumato al timo con glassa di frutti rossi, accompagnato da un rosti di patata a completare il piatto – € 20,00

Tataki di filetto di tonno – Leggermente scottato, servito germogli e fresca insalatina di carote, finocchio e melograno, per un equilibrio vivace e raffinato – € 24,00

Baby Porks Ribs glassate – Ribs di maiale cotte lentamente fino a diventare estremamente tenere e succulente, pronte a sciogliersi in bocca. Servito con Pak-Choi saltati in padella come contorno – € 18,00

Cavolfiore al pepe verde (V) – Rivisitazione vegetale di un grande classico. Un piatto che richiama i profumi e la struttura del tradizionale filetto al pepe verde, reinterpretato in chiave vegetariana – € 14,00

SPECIAL – Il taglio che conquista ogni palato

Tagliata di Angus Argentino (300 grammi) – con patate al forno – € 26,00

CONTORNI – I compagni ideali di ogni piatto: semplici, genuini

Purè Robuchon (V) – Patate, burro. Morbido, vellutato e incredibilmente cremoso: il purè più famoso al mondo – € 5,00

Verdure Grigliate (V) – Verdure di stagione, grigliate. Fresche, leggere – € 5,00

DESSERT – La dolce conclusione

Tortino al cuore caldo – di cioccolato con panna – Un dolce irresistibile: un tortino soffice che rivela un cuore caldo e fondente di cioccolato – € 7,00

Cheese Cake al cioccolato bianco – Cremosa e raffinata, impreziosita da una coulis ai frutti di bosco che ne esalta eleganza e gusto – € 7,00

Tiramisu' della tradizione – Un classico senza tempo, soffice e avvolgente, che racchiude i sapori autentici della tradizione italiana – € 7,00

Coperto: € 3,00 – Acqua: € 2,00