

Antipasti

Tartare di *gamberi

Misto di *pesce crudo

Misto di *gamberi del Mediterraneo

Tartare di *tonno tartufato e nocciole

Carpaccio di *pesce spada in salsa agrodolce

Carpaccio di *pesce castagna al pesto con pomodori secchi

Carpaccio di *salmone selvaggio con capperi all'aceto balsamico

Capesante gratinate

*Insalata di mare calda

*Calamari grigliati su peperoni arrosto

Spiedini di *gamberi e zucchini

Polpo stufato con pomodori secchi e olive

*Gamberi con funghi porcini

*Calamari con zucchini

*Gamberi e speck su vellutata di verdure dell'orto



Lardo di Moncalieri con miele d'acacia e nocciole

Peperoni in bagna caöda

Lingua alla piemontese con bagnet verd

Vitello tonnato

Salame di giora di Carmagnola con toma di Lanzo

accompagnata da cugnà all'albese

Culatello servito con crostini e confettura di pesche

Primi Piatti

Rigatoni freschi con scampi

Spaghetti con bottarga di muggine

Fazzoletti di pasta fresca alla pescatora

Risotto con *gamberi, Marsala ed erba cipollina

Spaghetti freschi alla carbonara di *calamari


*Ravioli ripieni di orata con cipolla di Tropea



Tajarin con funghi porcini

Risotto alla paprika dolce con melanzane e Castelmagno

 *Riccioli di pasta fresca con peperoni, capperi e curcuma

 Penne di kamut con zucchini e zenzero



*Agnolotti al sugo d'arrosto

Risotto con piselli e salsiccia di Verduno

*Gnocchi al ragù di cinghiale e Caciocavallo

 VEGANO

Secondi Piatti

Tartare di *salmone norvegese marinato in salsa di soia

Pescatrice con funghi porcini

Tagliata di *pesce spada del Mediterraneo
con cipolla rossa di Tropea caramellata

Filetti di orata con curry e zucchini

Spiedino di *pesce misto alla griglia

Fritto di *gamberi e zucchini

Fritto di *calamaretti

Branzino al sale per due persone

Contorni

Insalata mista, peperoni arrosto,
sazet, patate al forno, fagiolini

Patate fritte

Carne grigliata su pietra lavica

Filetto di vitello

Tagliata di vitello al rosmarino per due persone

Chateaubriand di bue con sale di Maldon per due persone



Tavolozza di formaggi piemontesi accompagnati da confetture biologiche

Carne cruda all'albese con sedano e scaglie di Parmigiano Reggiano

Carne cruda di vitello battuta al coltello condita con olio e limone

Tartare della Tradizione con patatine fritte

Filetto di vitello al Porto

Filetto di vitello alla Voronoff

Menu Degustazione

Omaggio al Piemonte

**Il menu “Omaggio al Piemonte” viene realizzato
per un tavolo completo**

Carne cruda all'albese con trucioli di Castelmagno

Peperoni in bagna caöda



Agnolotti al sugo d'arrosto

Risotto con Funghi Porcini



Tagliata di vitellina piemontese al rosmarino



Bönet delle Langhe

Menu Degustazione

Armonia di sapori marini

**Il menu "Armonia di sapori marini" viene realizzato
per un tavolo completo**

Carpaccio di salmone selvaggio con capperi all'aceto balsamico

Calamaretti grigliati su peperoni arrosto



Tagliatelle con pesce spada e olive nere

Risotto con gamberi, Marsala ed erba cipollina



Filetti di orata con curry e zucchini



Semifreddo allo zafferano
con spuma alla nocciola Piemonte IGP

Vini da Dessert e da Meditazione

| | |
|---|--------------------------|
| Moscato d'Asti " <i>Bel Colle</i> " 2021 Y <i>bicchiere</i> | <i>bottiglia 75 cl</i> |
| Moscato d'Asti Vendemmia tardiva " <i>Il Cascinone</i> " Y <i>bicchiere</i> | <i>bottiglia 37,5 cl</i> |
| Barolo Chinato " <i>Bel Colle</i> " Y <i>bicchiere</i> | <i>bottiglia 75 cl</i> |
| Marsala superiore riserva " <i>Florio</i> " | <i>bicchiere</i> |
| Moscato Rosa delle Venezie IGT " <i>Caldaro</i> " Y <i>bicchiere</i> | <i>bottiglia 75 cl</i> |
| Gewürztraminer Passito Cresta " <i>Tenuta Rottensteiner</i> " Y <i>bicchiere</i> | |
| Verduzzo friulano " <i>Tunella</i> " Y <i>bicchiere</i> | |
| Le Petit " <i>Manincor</i> " | <i>bottiglia 37,5 cl</i> |
| Moscato Passito di Castiglione " <i>Pasetti</i> " Y <i>bicchiere</i> | <i>bottiglia 50 cl</i> |
| Passito di Sicilia " <i>Colosi</i> " Y <i>bicchiere</i> | <i>bottiglia 50 cl</i> |
| Malvasia delle Lipari Naturale " <i>Colosi</i> " Y <i>bicchiere</i> | <i>bottiglia 50 cl</i> |
| Passito di Pantelleria " <i>Donnafugata</i> " Y <i>bicchiere</i> | <i>bottiglia 75 cl</i> |
| Porto Tawny 10 anni " <i>Graham's</i> " | <i>bicchiere</i> |

I dolci...

Semifreddo allo zafferano con spuma alla nocciola Piemonte IGP

Zuppa inglese

Crema vegana al melone

😊 Mousse au chocolat

😊 Meringata con cioccolato caldo

😊 Zabaione caldo al Marsala

Torta di pesche calda con gelato

Bönet delle Langhe

Barolo chinato accompagnato da paste di meliga alla moda di Cavour

Cantuccini della casa da bagnare nel Vin Santo

😊 = *anche per celiaci*



Frutti di bosco

Pesche affettate

Melone

...e i Gelati di Massim😊

I Sorbetti

(senza glutine, senza lattosio)

La pesca all'Amaretto

La fragola con grappa di Moscato

Il limone con Vodka

Il melone con Porto

Poker di sorbetti al naturale o corretto

I Gelati

😊 Il pistacchio con uva passa e mandorle

😊 La nocciola con cioccolato caldo

😊 Il cioccolato Santo Domingo extra fondente **senza lattosio**
con cocco e rum

😊 La crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar con amarene

😊 = *senza glutine*