

Antipasti

Tartare di *tonno con granella di nocciole e tartufo nero

Tartare di *gamberi rossi del Mediterraneo
su vellutata fredda di peperoni e pistacchi di Bronte

Misto di *pesce crudo

Misto di *gamberi del Mediterraneo

Tartare di *salmone norvegese e avocado

Carpaccio di *pesce spada del Mediterraneo con uva passa e mandorle

Carpaccio di *ricciola in salsa agrodolce

Carpaccio di *salmone selvaggio sockeye dell'Alaska
con capperi e aceto balsamico

Capasante gratinate

*Insalata di mare calda con asparagi

*Calamari grigliati su peperoni arrosto

Polpo stufato con asparagi

*Gamberi e speck su vellutata di zucca

*Calamari con zucchini

Spiedini di *gamberi e zucchini



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 fragole

**= "Al fine di garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento termico."*

Primi Piatti

Fazzoletti di pasta fresca alla pescatora

Risotto con gamberi e ananas

Rigatoni freschi alla carbonara di *calamari

*Ravioli ripieni di orata con crema di seirass allo zafferano
e bottarga di muggine



Risotto con asparagi e Taleggio

🌱 Penne integrali con crema di zucca e semi di papavero

🌱 *Riccioli di pasta fresca con peperoni e cipolla rossa di Tropea



*Agnolotti al sugo d'arrosto

Risotto con broccoli e salsiccia di Bra

*Gnocchi di patate con ragù di cervo e Castelmagno

🌱 VEGANO

**= "Al fine di garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento termico."*

Secondi Piatti

Tagliata di *salmone su zucchine trifolate
Pescatrice con pomodoro, capperi e olive
Tagliata di *pesce spada con cipolla rossa caramellata
Lumache alla parigina (12)
Filetti di orata con asparagi
Spiedino di *pesce misto alla griglia
Fritto di *gamberi e zucchine
Fritto di *calamaretti
Orata al sale per due persone

Contorni

Asparagi olio e limone
Insalata mista
Patate al forno
Peperoni arrosto
Fagiolini
Zucchine trifolate
Patate fritte

**= "Al fine di garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento termico."*

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



Asparagi alla parmigiana

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 in salsa di arachidi

**= "Al fine di garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento termico."*

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 al Barolo



Tagliata di vitellina piemontese al rosmarino



Bönet delle Langhe

**= "Al fine di garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento termico."*

Menu Degustazione

Armonia di sapori marini

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

Carpaccio di salmone selvaggio sockeye dell’Alaska
con capperi e aceto balsamico

Calamaretti grigliati su peperoni arrosto



Tagliatelle con pescatrice e olive nere

Risotto con gamberi e ananas



Filetti di orata con asparagi



Semifreddo allo zafferano e spuma di nocciole Piemonte IGP

**= "Al fine di garantire la salubrità degli alimenti, alcuni prodotti vengono sottoposti ad
abbattimento termico."*

I dolci...

☺ Semifreddo allo zafferano con spuma alla nocciola Piemonte IGP

☺ Mousse au chocolat con riduzione al mango

☺ Meringata con cioccolato caldo

☺ Zabaione caldo al Marsala

Cremino alle arachidi con salsa al caffè

Cioccolata calda e frollini

Bönet delle Langhe

Torta di noci con cioccolato caldo

Zuppa inglese

Torta di mele calda con gelato

Barolo chinato accompagnato da paste di meliga alla moda di Cavour

Cantuccini della casa da bagnare nel Vin Santo

☺ = *senza glutine*



Ananas

Arance affettate

...e i Gelati di Massim😊

I Sorbetti

(senza glutine, senza lattosio)

La fragola con Grand Marnier

L'arancia con Rum

Il limone con Vodka

Il kiwi con grappa di Moscato

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 zenzero sciroppato

😊 La crema alla vaniglia del Madagascar con amarene

😊 = *senza glutine*