

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

Tartare di *salmone norvegese e avocado

Carpaccio di *pesce spada del Mediterraneo
su gocce di melone e aceto balsamico

Carpaccio di *scorfano in salsa agrodolce

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

Capasante gratinate

*Insalata di mare calda

*Calamari grigliati su cicorietta e pomodorini

Polpo stufato con pomodori secchi e olive

*Gamberi e speck su vellutata di zucchini

*Gamberi con funghi porcini

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

Linguine con vongole

Fazzoletti di pasta fresca alla pescatora

Risotto con gamberi, marsala ed erba cipollina

Rigatoni freschi alla carbonara di *calamari

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



Tajarin con funghi porcini

🌱 Penne integrali con crema di peperoni e semi di papavero

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

Mezzelune ripiene di seirass e noci con tartufo nero



*Agnolotti al sugo d'arrosto

Risotto con zucchini e salsiccia di Bra

Spaghetti alla chitarra "Garofalo" con ragù di cinghiale e ricotta salata

🌱 VEGANO

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

Secondi Piatti

Tagliata di *salmone su zucchine trifolate

Tagliata di *pesce spada con cipolla rossa caramellata

Lumache alla parigina (12)

Filetti di orata con zucchini al curry

Spiedino di *pesce misto alla griglia

Fritto di *gamberi e zucchini

Fritto di *calamaretti

Orata al sale per due persone

Contorni

Insalata mista

Patate al forno

Peperoni arrosto

Fagiolini

Zucchini 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



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 cicoriotta e pomodorini



Tagliatelle con pesce spada e olive nere

Risotto con gamberi, marsala ed erba cipollina



Filetti di orata con zucchini al curry



Semifreddo allo zafferano e spuma di nocciole Piemonte IGP

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

Vini da Dessert e da Meditazione

Moscato 2023 <i>“Piero Gatti”</i>	<i>bottiglia 75 cl</i>
Moscato 2023 <i>“Massolino”</i>	<i>bottiglia 37,5 cl</i>
Moscato d’Asti Vendemmia tardiva <i>“Il Cascinone”</i> 🍷 <i>bicchiere</i>	<i>bottiglia 37,5 cl</i>
Barolo Chinato <i>“Bel Colle”</i> 🍷 <i>bicchiere</i>	<i>bottiglia 75 cl</i>
Gewürztraminer Vendemmia Tardiva 2021 <i>“Tramin”</i> 🍷 <i>bicchiere</i>	
Verduzzo friulano 2020 <i>“Tunella”</i> 🍷 <i>bicchiere</i>	<i>bottiglia 50 cl</i>
Gesmino Moscatello di Castiglione Passito <i>“Pasetti”</i> 🍷 <i>bicchiere</i>	<i>bottiglia 50 cl</i>
Malvasia delle Lipari <i>“Colosi”</i> 🍷 <i>bicchiere</i>	<i>bottiglia 50 cl</i>
Passito di Sicilia <i>“Colosi”</i> 🍷 <i>bicchiere</i>	<i>bottiglia 50 cl</i>
Passito di Pantelleria <i>“Donnafugata”</i> 🍷 <i>bicchiere</i>	<i>bottiglia 75 cl</i>
Marsala superiore riserva <i>“Florio”</i>	<i>bicchiere</i>
Porto Tawny 10 anni <i>“Graham’s”</i>	<i>bicchiere</i>

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

Ciocolata “reale” accompagnata da 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*



Fragole

Ananas

Arance affettate

...e i Gelati di Massim😊

I Sorbetti

(senza glutine, senza lattosio)

La fragola con Grand Marnier

L'albicocca con Rum

Il limone con Vodka

L'ananas con Maraschino

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*