

Antipasti

*Gamberi grigliati con carciofi

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 all'arancia

Carpaccio di *scorfano in salsa agrodolce

Carpaccio di *salmone selvaggio sockeye dell'Alaska
con senape all'aneto

Capesante gratinate

*Insalata di mare calda

*Calamari grigliati su letto di peperoni arrosto

Polpo stufato al curry con orzo perlato

*Gamberi e speck su vellutata di zucca



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 marmellata di arance amare

**= "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 e ananas

Rigatoni freschi alla carbonara di *calamari

*Ravioli ripieni di orata con crema alla barbabietola
e bottarga di muggine



 Racchette “De Cecco” con crema di peperoni e toma di Lanzo 

Tajarin con carciofi e caciocavallo

Risotto alla zucca con provola affumicata ed erba cipollina

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



*Agnolotti al sugo d'arrosto

Risotto con crema di castagne e salsiccia di Bra

Spaghetti alla chitarra “Garofalo” con ragù di cervo e Castelmagno

 VEGANO

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

Secondi Piatti

Pescatrice con carciofi

Ombrina alla griglia

Rombo al forno con patate *per due persone*

Tagliata di *pesce spada con cipolla rossa caramellata

Lumache alla parigina (12)

Filetti di orata all'arancia e mandorle

Spiedino di *pesce misto alla griglia

Fritto di *gamberi e carciofi

Fritto di *calamaretti

Orata al sale per due persone

Contorni

Insalata mista

Patate al forno

Peperoni arrosto

Spinaci

Carciofi trifolati

Patate fritte

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

Carne grigliata su pietra lavica

Tagliata di vitello con carciofi

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 senape all’aneto

Calamaretti grigliati su letto di peperoni arrosto



Tagliatelle con pesce spada e olive nere

Risotto con gamberi ed ananas



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."*