

Antipasti

Tartare di *gamberi rossi del Mediterraneo con granella
di pistacchio di Bronte e arance di Sicilia

Misto di *pesce crudo

Misto di *gamberi del Mediterraneo

Carpaccio di *pesce spada in salsa agrodolce

Carpaccio di *salmone selvaggio con senape all'aneto

Carpaccio di *ricciola con uva passa e mandorle

Capesante gratinate

*Insalata di mare calda

Cocktail di *gamberi Carabineros

*Calamari grigliati su peperoni arrosto

*Gamberi con sarzet e aceto balsamico

Polpo stufato con patate e olive

*Calamari con carciofi

*Gamberi e speck su vellutata di zucca



Lardo di Cavour 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

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

Primi Piatti

Pappardelle con salmone, mascarpone e noci

Rigatoni freschi con scampi

Fazzoletti di pasta fresca alla pescatora

Risotto con *gamberi e ananas

Spaghetti freschi alla carbonara di *calamari

*Ravioli ripieni di orata con cipolla di Tropea



Tajarin con carciofi e Fiore Sardo

🌱 *Riccioli di pasta fresca con peperoni, capperi e curcuma

🌱 Risotto arancia e cacao



*Agnolotti al sugo d'arrosto

Panissa vercellese

*Gnocchi al ragù di cervo e Plaisentif

🌱 VEGANO

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

Secondi Piatti

Trancetto di pesce spada alla griglia

Tartare di *salmone norvegese e avocado in salsa di soia

Pescatrice con carciofi

Tagliata di *pesce spada del Mediterraneo con cipolla caramellata

Filetti di orata arancia e mandorle

Spiedino di *pesce misto alla griglia

Fritto di *gamberi e carciofi

Fritto di *calamaretti

Branzino al sale per due persone

Contorni

Insalata mista, peperoni arrosto,
patate al forno, spinaci, sarzet

Patate fritte

Carciofi trifolati

**= "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 carciofi 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

**= "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

Panissa vercellese



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 con senape all’aneto

Calamaretti grigliati su peperoni arrosto



Tagliatelle con pesce spada e olive nere

Risotto con gamberi e ananas



Filetti di orata arancia e mandorle



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 " Text " 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 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 mango e cocco

😊 Mousse au chocolat

😊 Meringata con cioccolato caldo

😊 Zabaione caldo al Marsala

Torta di mele 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

😊 = *senza glutine*



Ananas

Cachi al Rum

...e i Gelati di Massim😊

I Sorbetti

(senza glutine, senza lattosio)

I cachi con Rum

L'ananas con Maraschino

Il limone con Vodka

L'uva con aceto balsamico e noci

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*