

# 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 \*branzino con uva passa e mandorle

Capesante gratinate

\*Insalata di mare calda

\*Calamari grigliati su peperoni arrosto

\*Gamberi con sarzet e aceto balsamico

Polpo stufato con patate e olive

\*Calamari con carciofi

\*Gamberi con radicchio tardivo di Treviso



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

Rigatoni freschi con bottarga

Pappardelle 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 con radicchio tardivo di Treviso



\*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

Tartare di \*salmone norvegese e avocado in salsa di soia

Cuore di merluzzo dorato con carciofi

Tagliata di \*pesce spada del Mediterraneo  
con radicchio tardivo di Treviso scottato

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, sarzets

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