

# Antipasti

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 capperi e aceto balsamico

Carpaccio di \*ricciola in salsa agrodolce

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

Capesante gratinate

\*Insalata di mare calda

\*Calamari grigliati su peperoni arrosto

Polpo stufato con patate e olive

\*Gamberi e speck su vellutata di zucca

\*Calamari con carciofi



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 biologica di arance amare

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

# Primi Piatti

Tagliatelle con pescatrice e olive nere

Fazzoletti di pasta fresca alla pescatora

Risotto al nero di seppie con spuma al Seirass e uova di salmone

Rigatoni freschi alla carbonara di \*calamari


\*Ravioli ripieni di orata con radicchio tardivo di Treviso



Tajarin con carciofi e fiore sardo

Risotto al Barolo

Orecchiette integrali con cime di rapa e provola affumicata

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



\*Agnolotti al sugo d'arrosto

Panissa vercellese

Gnocchi con ragù di cervo e fontina

 VEGANO

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

# Secondi Piatti

Merluzzo con carciofi

Tagliata di \*salmone su radicchio tardivo di Treviso

Pescatrice con pomodoro, capperi e olive

Tagliata di \*pesce spada con cipolla rossa caramellata

Lumache alla parigina (12)

Filetti di orata 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 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 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

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 sockeye dell’Alaska con senape all’aneto

Calamaretti grigliati su peperoni arrosto



Tagliatelle con pescatrice e olive nere

Risotto al nero di seppie con spuma al Seirass e uova di salmone



Filetti di orata arancia e mandorle



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

😊 Cremino alle arachidi con salsa alle arance

😊 Mousse au chocolat con salsa al mango

😊 Meringata con cioccolato caldo

😊 Zabaione caldo al Marsala

Torta di noci con cioccolato caldo

Zuppa inglese

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

Arance affettate



# ...e i Gelati di Massim 😊

## I Sorbetti

*(senza glutine, senza lattosio)*

Il mandarino tardivo di Ciaculli con Grand Marnier

L'arancia con Rum

Il limone con Vodka

Il pompelmo rosa 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*