

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 *seppie tartufate e nocciole

Carpaccio di *pesce spada del Mediterraneo con senape all'aneto

Carpaccio di *ricciola in salsa agrodolce

Carpaccio di *morone con capperi e aceto balsamico

Capesante gratinate

*Insalata di mare calda con asparagi

*Calamari grigliati su peperoni arrosto

Spiedini di *gamberi e zucchini

Polpo stufato con asparagi

*Calamari con zucchini

*Gamberi e speck su vellutata di asparagi



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 veraci

Pappardelle con ricciola, olive e capperi

Fazzoletti di pasta fresca alla pescatora

Risotto con *gamberi, Marsala ed erba cipollina

Rigatoni freschi alla carbonara di *calamari

*Ravioli ripieni di orata al pesto siciliano con mandorle



🌱 Penne di kamut con zucchini e zenzero

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

Risotto con asparagi e Taleggio



*Agnolotti al sugo d'arrosto

Risotto con piselli e salsiccia di Verduno

Spaghetti alla chitarra "Garofalo" con ragù di cinghiale
e caciocavallo molisano

🌱 VEGANO

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

Secondi Piatti

Trancetto di *pesce spada alla brace

Tagliata di *pesce spada con cipolla rossa di Tropea caramellata

Tartare di *salmone norvegese e avocado

Pescatrice con asparagi

Filetti di orata in crosta di patate

Spiedino di *pesce misto alla griglia

Fritto di *gamberi e zucchini

Fritto di *calamaretti

Branzino al sale per due persone

Contorni

Insalata mista

Patate al forno

Peperoni arrosto

Fagiolini

Patate fritte

Asparagi olio e limone

**= "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



Asparagi alla Parmigiana

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 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

Risotto con asparagi e Taleggio



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 pesce spada con senape all'aneto

Calamaretti grigliati su peperoni arrosto



Tagliatelle con pescatrice e olive nere

Risotto con gamberi, Marsala ed erba cipollina



Filetti di orata con curry e zucchine



Semifreddo allo zafferano e spuma di nocciole Piemonte IGP

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