

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

Carpaccio di *salmone norvegese con senape all'aneto

Carpaccio di *pesce spada del Mediterraneo su gocce di melone

Carpaccio di *ricciola di fondale in salsa agrodolce

Capesante gratinate

*Insalata di mare calda

*Calamari grigliati su rucola e pomodorini

Spiedini di *gamberi e zucchini

Polpo stufato con olive e pomodori secchi

*Calamari con zucchini



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 pesche

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

Primi Piatti

Linguine con vongole veraci

Tagliatelle con pescatrice e olive nere


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 integrali con peperoni e cipolla rossa di Tropea

 *Riccioli di pasta fresca con zucchini e zenzero

Risotto al Barolo



*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

Rombo al forno con patate e olive *per due persone*

Tartare di *salmone norvegese e avocado

Pescatrice con olive, capperi e pomodoro fresco

Filetti di orata con curry e zucchine

Spiedino di *pesce misto alla griglia

Fritto di *gamberi e zucchini

Fritto di *calamaretti

Orata al sale per due persone

Contorni

Insalata mista

Patate al forno

Peperoni arrosto

Fagiolini

Patate fritte

**= "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



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 pesce spada con capperi e aceto balsamico

Calamaretti grigliati su rucola e pomodorini



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."*