



## MENU ALLA CARTA INVERNO 2026

### ANTIPASTI

Spuma di Stracchino, scalogno fondente, pasta brisée

3.9.14

€18,00

Finocchio in tempura e arancia

9

€16,00

Buona fino al midollo

Tartare di Fassona Piemontese, marmellate artigianali, cipolla rossa  
in agrodolce, maionese di nostra produzione

7.11

€25,00

### PRIMI PIATTI

Culurgiones al tartufo

9

€25,00

Sfoglia di pasta all'uovo, ricotta affumicata (Mustia) e carciofo spinoso

3.9.14

€23,00

Tallutzas bietola e ceci (ricetta tipica artigianale sarda)

9

€23,00

“Risotto” di patate mantecato alla crema di nocciole e tartufo

2

€25,00

## SECONDI PIATTI

Lingua di manzo a bassa temperatura, glassa al cedro, cavolo rosso

<sup>3.12</sup>

€27,00

Costina di suino etrusco bardata su purea di topinambur e cicoria

<sup>12</sup>

€28,00

Millefoglie di cavolo nero, mais e fagioli borlotti

€23,00

Rapa bianca e scarola

<sup>11</sup>

€23,00

## DOLCI

Cremè brulè alla vaniglia aromatizzata al tartufo

<sup>3.14</sup>

€10,00

Torta soffice al mandarino, salsa tiepida al lime

€10,00

Seada

<sup>3.9</sup>

€8,00

Coperto

€5,00

Per allergie e intolleranze richiedi il libro degli allergeni al nostro personale di sala. informiamo I gentili clienti che alcuni prodotti possono essere abbattuti Durante le procedure di lavorazione in cucina, I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza ai sensi del reg. CE 853/04



## À LA CARTE MENU WINTER 2026

### APPETIZERS

Whipped Stracchino cheese, slow-melted shallot, shortcrust pastry

3.9.14

€18,00

Tempura fennel with orange

7.11

€16,00

Good to the marrow

Piedmontese Fassona beef tartare, artisanal jams, sweet and sour red onions in agrodolce, our own mayonnaise, and raspberries

4

€25,00

### FIRST COURSES

Culurgiones stuffed pasta with fresh truffle

9

€25,00

Egg pasta sheets with smoked ricotta (Mustia) and spiny artichoke

3.9.14

€23,00

Tallutzas with Swiss chard and chickpeas (traditional Sardinian recipe)

2

€23,00

Potato “risotto” finished with hazelnut cream and truffle

9

€25,00

## MAIN COURSES

Low-temperature cooked beef tongue, citron glaze, red cabbage

3.12

27,00

Larded Etruscan pork rib on Jerusalem artichoke purée and chicory

12

€28,00

Kale, corn and borlotti bean mille-feuille

€23,00

White turnip and escarole

11

€23,00

## DESSERTS

Vanilla crème brûlée infused with truffle

3.14

€10,00

Soft mandarin sponge cake with warm lime sauce

€10,00

Seada

3.9

€8,00

Table Charge

€5,00

For allergies and intolerances, please request the allergen book from our staff. We inform our valued customers that some raw seafood products undergo rapid temperature reduction during the kitchen processing ensure quality and safety in accordance with EC Regulation 853/04