



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Uovo di San Casciano cbt, fonduta di pecorino, noci e menta

2.3.6.14

€15,00

Carpaccio di zucchine, crema di anacardi e olio alle erbe

2

€15,00

Buona fino al midollo

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

4

€25,00

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate novelle, salsa allo zafferano, fave trifolate e tartufo

7.9.14

€23,00

Lasagnetta di pasta all'uovo, con borragine e ragù bianco di coniglio

3.9.12.14

€21,00

Calamarata, asparagi carote e pinoli

2.9

€20,00

Raviolone ripieno di porri, spuma di bietola e limone

9

€21,00

SECONDI PIATTI

Reale di Wagyu Australiano scottato, salsa alla senape, puntarelle in tempura e ravanello fermentato

3.11.12

€28,00

Terrina di agnello e piselli, il suo fondo e purea di sedano rapa

3.12

€25,00

Rosa di sedano rapa e carpaccio di mele

12

€15,00

Lingotto croccante di patate, fave e tartufo

€19,00

DOLCI

Soffice alle fragole e cedro

9.14

€8,00

Semifreddo al caramello salato e frutta fresca

7

€8,00

Seada

3.9

€7,00

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

APPETIZERS

Slow-Cooked San Casciano Egg, pecorino fondue,
walnut and fresh mint

2.3.6.14

€15,00

Zucchini Carpaccio, cashew cream, herb-infused oil

2

€15,00

Good to the marrow

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

4

€25,00

FIRST COURSES

New Potato Gnocchi, saffron-infused sauce, sautéed fava beans, truffle

7.9.14

€23,00

Golden Egg Pasta Lasagnetta, borage, and white rabbit ragù

3.9.12.14

€21,00

Calamarata Pasta, crisp asparagus, baby carrots, toasted pine nuts

2.9

€20,00

Silky Leek-Filled Raviolo, Swiss chard espuma, lemon zest

9

€21,00

MAIN COURSES

Seared Wagyu Australian Beef Chuck, mustard sauce, tempura puntarelle,
fermented radish

3.11.12

28,00

Lamb and Pea Terrine, its jus, silky celeriac purée

3.12

€25,00

Celeriac Blossom and Apple Carpaccio

12

€15,00

Crunchy Potato Lingot, Fava Beans & Truffle

€19,00

DESSERTS

Strawberry and Citron Soft Cake

9.14

€8,00

Salted Caramel Semifreddo with Seasonal Fresh Fruit

7

€8,00

Seada

3.9

€7,00

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