



MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

Hummus d'autunno con ceci locali, e salsa di parmigiano 36 mesi al pepe

1.2.3.6

€20,00

Tartare di rapa rossa, maionese di nostra produzione e melagrana

7.11

€15,00

Buona fino al midollo

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

7.11

€25,00

PRIMI PIATTI

Filindeu in brodo tradizionale e pecorino di Acciaio

3.9.12

€23,00

Pitzosu al ragù di musino di cinghiale e funghi trifolati

3.9.12

€23,00

Quadrucci di riso al ragù di lenticchie in brodo umami di alghe e funghi

7.9.12

€20,00

Tagliatelle di sedano rapa al tartufo bianco

7.12

€25,00

SECONDI PIATTI

Anatra locale in due cotture con verdure di stagione

1.9.12

€28,00

Lombata di cacciato locale marinata, con zucca alle erbe e carote

7.12

€26,00

Zucca infornata con crema di anacardi tostiti

1.2.7

€18,00

Cavolo bianco cotto a bassa temperatura e arrostito,
con salsa di latte vegetale, olive e crema di cavolo caramellato

7

€18,00

DOLCI

Cremè brulè alla vaniglia aromatizzata al tartufo bianco
e pera infornata

3.14

€10,00

Cremoso al cucchiaio, cioccolato e melagrana

7

€8,00

Seada

3.9

€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

APPETIZERS

Autumn hummus with local chickpeas, 36-month aged Parmesan pepper sauce

1.2.3.6

€20,00

Beetroot tartare with house-made mayonnaise and pomegranate

7.11

€15,00

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

Filindeu in traditional broth with Acciaiolo pecorino

3.9.12

€23,00

Pitzosu with wild boar cub ragù and sautéed mushrooms

3.9.12

€23,00

Rice squares in lentil ragù with umami seaweed and mushroom broth

7.9.12

€20,00

Celeriac tagliatelle with white truffle

7.12

€25,00

MAIN COURSES

Local duck prepared two ways, with seasonal vegetables

1.9.12

28,00

Marinated loin of local game, with herbed pumpkin and carrots

9.12

€26,00

Baked pumpkin with toasted cashew cream

1.2.7

€18,00

Slow-cooked and roasted white cabbage with plant-based milk sauce, olives, and
caramelized cabbage cream

7

€18,00

DESSERTS

Vanilla crème brûlée infused with white truffle, served with baked pear

3.14

€10,00

Chocolate and pomegranate spoon dessert

7

€8,00

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