

# À la carte menù

12€

## ANTIPASTI

Battuta di Fassona, creme di parmigiano e porro dolce, nocciola tostata

Girello di vitello al punto rosa, la tonnata alla vecchia maniera

# Sottile di seppia, brodo di cipolla dolce, furikake

v Vellutata di champignon, polvere di shitake, salvia in tempura

Chiocciola di Cherasco, spuma di patata, olio al prezzemolo

## PRIMI

15€

Tagliatella 40 tuorli, sugo d' arrosto, nocciola tostata

Mezzamanica di Gragnano, verza in crema, salsiccia di vitello, teriyaki

Plin ai tre arrostiti su fonduta al valcasotto "Ocelli"

Riso Carnaroli di "Nori", zucca, vongole veraci, chips di topinambur

Riso Carnaroli di "Nori", crema broccolo, bagna caoda delicata v

17€

## SECONDI

Tutti i nostri secondi sono accompagnati da una selezione biologica di verdure stagionali a scelta

Morbida sedano-rapa / Patate fondenti / Scarola ripassata / Coleslaw

Maialino e Rubatà, jus ai fichi

Guancia di vitello brasata

# Polpo in doppia cottura, maionese al peperone, nocciola

Costata Saint Luis senz'osso

Il nostro Ramen (tagliatella 40 tuorli, lingua lunga cottura, uovo onsen)

v Selezione di formaggi del territorio e composte

EXTRA accompagnamenti 5€

## DOLCI

7€

Tortino fondente, sake, prugne

Bavarese agli agrumi, mandorla e rosmarino

Mousse gianduja, meliga, lampone

Bonet tradizione, caramello al miso salato

## Vini da dessert -al calice-

3 € Moscato d'asti docg "BOSIO"

4 € Passito di moscato "Il Cascinone"

4 € Passito di Sicilia "POLOSI"

6 € Barolo chinato DAMILANO

v = vegetariano

Coperto e servizio € 2,00

# = Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004