

|   |         |
|---|---------|
| Girello di vitello al punto rosa, salsa tonnata all'antica maniera e polvere di cappero<br><i>The vitello tonnato</i> | € 15,00 |
| Fassona battuta al coltello, daikon e maionesi<br><i>Raw piedmontese beef, daikon and aromatic mayonnaise</i>         | € 15,00 |
| Uovo Onsen, brodo umami e verdure invernali<br><i>Onsen egg, umami broth and winter vegetables</i>                    | € 15,00 |
| Zuppetta di molluschi* e topinambur con le sue chips<br><i>Mussels and clams soup with topinambur chips</i>           | € 15,00 |
| Lumache di Cherasco in bagna delicata, cubo di polenta<br><i>Polenta, Cherasco snails and bagna caoda</i>             | € 15,00 |

## Primi piatti/First dishes

|  |         |
|--|---------|
| Gyoza piemontesi mantecati al burro e salsa teriaky<br><i>Piedmontese Gyoza, butter creamed and teriaky sauce</i>  | € 18,00 |
| Mezze maniche di Gragnano, spuma di provola affumicata, patata e gambero rosso*<br><i>Mezze maniche pasta, smoked provola cheese foam, potato and red shrimp</i> | € 18,00 |
| Risotto Camaroli "Noni" peperone giallo, burro all'acciuga e lime<br><i>Yellow peper risotto, anchovy butter and lime</i>  | € 17,00 |
| Risotto Camaroli "Noni" clorofilla di prezzemolo, testina di vitello e maldon<br><i>Prarsley chlorophyll risotto, veal's head and maldon</i>                     | € 17,00 |

## Portata principale/Main course

|  |         |
|--|---------|
| Maialino in crosta di grissini, patate fondenti e salsa al vermouth<br><i>Breadstick wrapped pork, fondant potatoes and vermouth sauce</i> | € 17,00 |
| Guanciotto di vitellone e morbida al sedano rapa<br><i>Veal cheek and celeriac puree</i>   | € 17,00 |
| Filetto di baccalà*, crema castagne e lamponi<br><i>Codfish fillet, chestnuts cream and raspberries</i>                                    | € 19,00 |
| Calamaro* alla plancia, pancetta e curry di zucca<br><i>Grilled squid, bacon and pumpkin curry</i>   | € 18,00 |
| I formaggi Occelli<br><i>Selection of Piedmont's cheeses with mustards</i>   | € 16,00 |

## Dolci/Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Bunet tradizionale e caramello salato al miso<br><i>Traditional Bonet with salty miso caramel</i>                                 | € 8,00 |
| Tortino caldo mi pere, gelato al sake e rosmarino<br><i>Warm pear pudding and rosmariny sake ice cream</i>                        | € 8,00 |
| Mousse di pistacchio, crumble di nocciola e geleè agli agrumi<br><i>Pistacchio mousse, hazelnut crumble and citrus geleè</i>      | € 9,00 |
| Semifreddo ai funghi, sifonata di cioccolato bianco e timo<br><i>Mushrooms semifreddo with chocolate and thyme foam</i>           | € 9,00 |
| Tartelletta alla nocciola, finta pasticciera, curcuma e mela Vegan<br><i>Hazelnut tart, pasticciera cream, turmeric and apple</i> | € 8,00 |