

# ANTIPASTI

## Cipollata . . .granny smith - robiola - sgombro marinato

Sgombro (**Pesce**), Olio extravergine di oliva, Succo di limone, Robiola (**Latte**), Mela

**20,00 €**

## Calamaro....aglio, olio, peperoncino su passata di pomodori grigliati

Pomodoro, Olio extravergine di oliva, Peperoncino

**25,00 €**

## Gamberi rossi . . .piselli - lamponi - pistacchi

Lamponi, Gamberi (**Crostacei**), Piselli, Pistacchi (**Frutta a guscio**)

**25,00 €**

## Tonnato piemontese. . .girello in salsa tonnata

Carne di vitello, Capperi, Burro (**Latte**), Maionese (**Uova**), Tonno (**Pesce**),  
Acciughe (**Pesce**), Salsa tonnata (**Pesce, Uova**), Uova (allergene) (**Uova**)

**18,00 €**

## 1987 - millefoglie di lingua di vitello e foie gras - gelatina al porto

Gelatina alimentare vegetale, Fegato d'oca, Porto, Lingua di vitello

**25,00 €**

## Giardiniera di verdure al pomodoro fresco - acciuga del cantabrico - uovo semisodo

Pomodoro, Acciughe (**Pesce**), Sedano (**Sedano**), Aceto di vino, Carote, Peperoni,  
Cavolfiore, Uova di gallina (**Uova**), Verdura

**18,00 €**

# PRIMI PIATTI

**Riso carnaroli "granriserva" - brodo di porcini - animelle di vitello ( 2 persone)** **40,00 €**

Riso bianco, Funghi porcini, Animelle di vitello, Burro (**Latte**),  
Parmigiano reggiano dop (**Latte**)

---

**Agnolotti tradizionali "dal plin" . . . al tovagliolo** **20,00 €**

Carne di manzo, Burro (**Latte**), Salsiccia di maiale, Pasta fresca all'uovo (**Grano, Uova**),  
Carne di maiale, Carne di vitello, Carne di coniglio, Sedano (**Sedano**),  
Parmigiano reggiano dop (**Latte**), Olio extravergine di oliva, Carote, Cipolla, Spinaci,  
Brodo vegetale (**Sedano**)

---

**Ravioli "i tre chef" . . .ripieni di burrata - gamberi - limone costiera amalfitana** **23,00 €**

Pasta fresca all'uovo (**Grano, Uova**), Burrata (**Latte**), Gamberi (**Crostacei**), Limone,  
Variabile

---

**Spaghetti di gragnano. . . triglie - zucchine trombetta** **23,00 €**

Zucchine, Burro (**Latte**), Pasta (**Grano**), Triglia (**Pesce**)

---

# CARNI

## Fassona piemontese con patate al forno e finferli

Carne di vitello, Olio extravergine di oliva, Aglio, Funghi finferli

**30,00 €**

## Maiale . . . costine senz'osso - salsa bbq

Carne di maiale, Salsa barbecue

**30,00 €**

## Gallinella tonchese . . . zucchine trombetta - salsa marsala

Carne di pollo, Marsala

**30,00 €**

# PESCI

Pescato di giornata . . . gazpacho profumato all'anguria - friggitelli

Pomodoro, Cipolla, Peperoni, Cetrioli, Cocomero, Friggitelli

**30,00 €**

---

Ricciola. . . scottata su frutta e verdura - salsa ponzu

Frutta, Verdura, Ricciola (**Pesce**), Salsa ponzu (**Grano, Soia**)

**30,00 €**

---

# FORMAGGI

Roccamerano . . . formaggette in 3 stagionature - cugnà

Formaggio fresco (**Latte**)

**10,00 €**

# I DOLCI

## Tropicale . . .cocco - ananas marinato

Cocco, Ananas, Succo di limone

12,00 €

---

## Cassata "ricotta free" - frutta

Frutta, Ricotta (**Latte**), Scorza di arancia, Pistacchi (**Frutta a guscio**), Canditi

12,00 €

---

## Tartelletta ai frutti di bosco

Pasta frolla (**Grano, Latte, Uova**), Frutti di bosco

12,00 €

---

## Sformato di . . .fondente "callebaut"

Uova di gallina (**Uova**), Cioccolato fondente

12,00 €

---

## Gelato . . .mantecato al fior di latte - composta di sottobosco e ciliegie

Gelato (**Latte**), Latte di vacca (**Latte**), Ciliegie

12,00 €

---

## Sorbetti

Sorbetto

12,00 €

---