

Menu à la carte

La portata inedita dello Chef

€13,00

Antipasti come una volta

Flan di zucca, noci, Castelmagno	€9,00
Puntarelle, pecorino, bagna cauda	€12,00
Tuorlo morbido, zuppetta di finferli*, zucca e spuma di Grana Padano	€14,00
Tartare di tonno*, stracciatella pugliese, wasabi	€15,00

L'antipasto dello Chef Giuseppe Bonsignore

Polpo e patate nel 2018	€17,00
-------------------------	--------

Le paste della tradizione

Spaghetti Vicidomini, pomodoro fresco, basilico	€9,00
9 Volte un Minestrone	€11,00
Ravioli di zucca*, burro di montagna, semi di papavero	€14,00
Balanzoni*, ragù di cinghiale, spinacino	€15,00
Orecchiette, carciofi, crudo di gamberi rossi*	€15,00

La prima portata dello Chef Giuseppe Bonsignore

Spaghetti, cime di rapa, acciughe e pane croccante	€16,00
--	--------

I secondi della tradizione rivisitati

Cotoletta di vitello s/o, patate al forno, misticanza e pomodorini	€14,00
Ossobuco alla milanese con polenta alla plancia	€16,00
Tagliata di manzo, patate, funghi porcini*, Gruyère	€16,00
Tonno*, caponata di verdure, fave di cacao	€17,00

La seconda portata dello Chef Giuseppe Bonsignore

La focaccia di ricciola	€18,00
-------------------------	--------

Le insalate Gourmand

Insalata di campo, cuore di gamberi*, mousse di avocado	€11,00
Misticanza di erbe, suprema di pollo scaloppata, verdure croccanti	€11,00
Spinacino, zola, melograno e gocce di balsamico	€11,00

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.

*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.

Menu à la carte

7 peccati di gola

Tris di macaron* Atelier Biasetto	€5,00
Gelato artigianale	€6,00
Tagliata di ananas con gelato alla crema	€6,00
Dolce dello Chef	€7,00
Spuma di miele al pino mugo, meringhe, biscotto alle mandorle, sorbetto al mirtillo	€8,00

Il dessert dello Chef Giuseppe Bonsignore

Sintesi d'autunno: zuppa di cachi e ricotta	€8,00
---	-------

Servizio e coperto	€2
Acqua minerale Antica Fonte della Salute 0,65	€2
Calice di vino nostra selezione	€6

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.

*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.