

## MENU del GIORNO

consultare il menu del giorno

### A TUTTO PESCE

Min. 2 persone

**6 portate secondo il mercato e la fantasia degli Chef**

2 antipasti, primo, secondo, sorbetto e dessert

**€49**

### MENU BAMBINI

Fino a 10 anni

Pasta al pomodoro o al ragù o all'inglese

Milanese di vitello con Patate al forno

Budino o gelato

**€13**

[Siamo a disposizione per particolari diete ed intolleranze alimentari.](#)

*Questi simboli evidenziano i piatti che senza variazioni sono adatti a intolleranti al frumento, vegani, vegetariani ed intolleranti al lattosio*

*Possiamo apportare delle variazioni a quasi tutti i piatti, rendendoli adatti a tutti.*

● senza farina

● vegan

● vegetarian

● lactose free

[siete pregati di segnalare eventuali allergie ed intolleranze](#)

Si informano i signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere Allergeni o tracce di questi:

**Cereali** contenenti glutine, **Latte** e prodotti a base di latte, **Crostacei** e prodotti a base di crostacei, **Uova** e prodotti a base di uova, **Pesce** e prodotti a base di pesce, **Frutta a guscio** e prodotti a base di frutta a guscio, **Sedano** e prodotti a base di sedano, **Arachidi** e prodotti a base di arachidi, **Soia** e prodotti a base di soia, **Senape** e prodotti a base di senape, **Semi di Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo, **Molluschi** e prodotti a base di molluschi, **Lupini** e prodotti a base di lupini, **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale.

### ANTIPASTI di TERRA

- • Piemonte Steak Tartare  
tagli e consistenze della carne cruda  
\_€10\_

Culatello affinato al Marsala, Piadina e Burrata  
\_€10\_

- Uovo fondente al Tartufo Nero, Segale e Fonduta  
\_€13\_

Crocante di Porri, Puntarelle e Spinaci su Bagna Caoda Leggera  
\_€11\_

### ANTIPASTI di PESCE

- • Crudo di Gamberi al Passion Fruit, Finocchi e Puntarelle  
\_€12\_

- • San Pietro, Broccoli, Cicoria ripassata e Bottarga  
\_€15\_

- • Trittico di Polpo:  
ligure, gallenga, luciana  
\_€15\_

### PASTA di GRANO DURO

- Paccheri; Pomodorini, Basilico e Burrata  
\_€11 la porzione - €24 la padellata\_

- Fusilli al Pesto d'Agriumi, Polpo, Patate e Bottarga  
\_€15 la porzione - €32 la padellata\_

- Linguine ai Conchigliaggi; profumo d'Aglio, Peperoncino e Prezzemolo  
\_€16 la porzione - €34 la padellata\_

- Spaghetti in Guazzetto di Crostacei, Pomodorini e Conchigliaggi  
\_€20 la porzione - €42 la padellata\_

### PASTE FRESCHE fatte a mano

- Tajarin con Salsiccia di Vitella  
\_€10 la porzione - €22 la padellata\_

- Gnocchetti, bagna bianca e Tartufo Nero  
\_€13 la porzione - €28 la padellata\_

- Plin integrali di Coniglio alla Cacciatore  
\_€12 la porzione - €26 la padellata\_

## RISOTTI

cottura espressa-minimo 2 persone

- Risotto Mantecato Nino Bergese  
con fondo bruno di vitello  
\_€11\_
- Risotto Sabauda  
fonduta, jus di vitello e tartufo nero  
\_€16\_

## PESCI

- Frittura di Pesce e Verdure  
\_€19\_
- • Guazzetto di Pesce ai Profumi Mediterranei  
\_€21\_
- Padellata di Gamberoni e Scampi in Panure aromatica  
\_consigliata per 2 persone\_  
\_€40\_

## CARNI

- Filetto di Fassona Wellington, Jus di vitello  
\_€19\_
- Filetto al Tartufo Nero, Purè, salsa Périgourdine  
\_€23\_

## carni piemontesi alla griglia

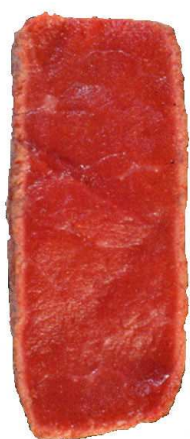
• • Chateaubriand	g 500 ca.- cuore di filetto - consigliato 2 pers.	_€40_
• • Tournedos	g 170 ca.- filetto	_€18_
• • Tagliata	g 170 ca.- cuore di sottofiletto di carrè	_€15_
• • Pièce	g 170 ca.- cuore di sottofiletto di carrè	_€14_
• • Entrecote	g 190 ca.- sottofiletto di carrè	_€13_

## VERDURE E CONTORNI

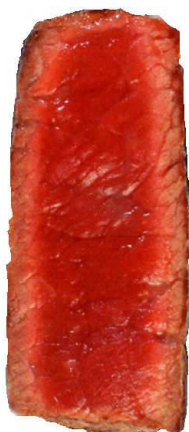
- • • Spinaci Freschi al Vapore
- • • Caponata di Verdure
- • • Patate al Forno
- • • Purè di Patate  
\_€4\_
- • • Verdure alla Griglia
- • • Misto Chef  
\_€5\_

Per motivi di gestione, reperibilità e corretta prassi igienica delle materie prime alcuni alimenti potrebbero essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

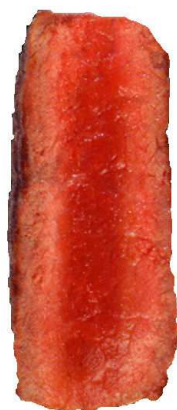
## SCEGLI LA COTTURA CHE PREFERISCI PER LA TUA BISTECCA!



al Sangue



Medio-Sangue



Media



Rosè



al Punto



Ben Cotta

### Le materie prime utilizzate sono frutto di ricerca e accurate selezioni, in particolare:

CARNI BOVINE, AGNELLI, CONIGLI:

-Macelleria e Mattatoio F.lli Vercellone, Bernezzo, CN

ANATRE

-Duperier et fils, Sourprosse-Landes - Francia

SALUMI:

-Salumificio Aurora, Felino, PR

-Grandi Salumifici Italiani, Modena

PESCE:

-MazarAmare, Mazara del Vallo, Trapani SICILIA

-Jolanda de Colò, UD

-Punto Mare Blu, Cuneo

PASTA DI GRANO DURO:

-Pastificio Gentile, Gragnano, Napoli

-Azienda Agricola Mancini, Monte San Pietrangeli, FM

RISO CARNAROLI PIEMONTESE

-Cascina Veneria, Lignana, Vercelli

UOVA:

-Macario Fabrizio, Caraglio, CN

FARINE:

-Molino Peirone, Boves, CN

-Molino Taramazzo, Pezzolo, CN

-Molino Spadoni, Ravenna

FRUTTA, VERDURA:

-Conca d'oro, CN

BURRO DI LATTERIA:

-Debic, Belgio

PANNA PER PASTICCERIA E GELATERIA 100% PIEMONTESE:

-Debic, Mondovì, CN

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, OLIVE TAGGIASCHE:

-Al frantoio di Aldo Armato, Alassio, Savona