



“Alla Carta”

CHEF
GIANLUCA BALMAVERDE

COPERTO COMPRENDENTE AMOUSE
BOUCHE E DRINK DI BENVENUTO : 8,00€
ACQUA NATURALE/GASATA : 2,00€
CAFFÈ : 1,50€

PER I TAVOLI OLTRE LE 10 PERSONE È
RICHIESTA LA SCELTA DI UN MENÙ
UNIFORME

Antipasti

20€

FILETTO DI SELVAGGINA "IN DOPPIO SERVIZIO" CON
PANCAKES SALATI IN STILE GIAPPONESE,
SFUMATURE DI FRUTTI ROSSI, MUSCHIO E SPUMA DI
MANDORLE DOLCI

POLPO AI SENTORI E PROFUMI DEL MEDITERRANEO
CON DATTERINO ALLA VANIGLIA, RICOTTA ALLE
ERBE E BISQUE DI GAMBERI VIOLA AL BERGAMOTTO

SALMONE TOTAL BLACK - FILETTO DI SALMONE IN
PAN BRIOCHES ED IN TEMPURA ALLA CARBONELLA
CON BIETOLINE AL LIMONE, MAYO AL MAIS E CURRY
VERDE

FILETTO DI TACCHINELLA AL BERGAMOTTO CON
ESTRATTO DI VERMUTH ALLA NOCCIOLA TOSTATA,
CERFOGLIO E SALSA CHORON FRUTTATA

Primi

22€

RISOTTO “RISERVA ORO” REIDRATATO ALL’ACQUA DI
REGGIANO 36 MESI E IL SUO CROCCANTE CON
FUNGHETTI MAITAKE E TARTUFO NERO

AGNOLOTTO RIPIENO AGLI SCAMPI SU RISTRETTO DI
SALSA ALLA CARBONARA, TARTARE DI CROSTACEI,
MANDORLE TOSTATE E GOCCE DI LAMPONE
ACIDULATO

AGNOLOTTO RIPIENO AL RAGÙ PARTENOPEO DI
BRACIOLA CON SALSA PERIGUEUX E NUVOLE DI RUM
BIANCO E REGGIANO

TAJARIN “30 TUORLI” CON POLVERE DI CAMOMILLA
ALLA CREMA DI RADICI E ALICI, BATTUTO DI TONNO
ROSSO AGLI AGRUMI, SPIRULINA E ORTICA

Secondi

25€

SOTTOFILETTO DI FASSONA PIEMONTESE,
MATURATO CON ESSENZE DAL NOSTRO ORTO E
CARCIOFO MORBIDO AI CARBONI

PUNTA DI PETTO DI MAIALINO "SONICA" CON ARIA
AL DON PAPA E FIORI, CREMOSO DI PATATE DOLCI
ALLA SALVIA E PERA IN OSMOSI AL SAMBUCO

MAKI DI TONNO ROSSO "ROAST BEEF" CON GAMBERI
VIOLA AL CURRY VERDE, JUS DI MARE E ARACHIDI

Piatti Speciali

FIorentina da Chianina "SELEZIONE Cascina Margherita" con frollatura di 28 giorni al Dry Age - Marezzatura A3

50€ AL CHILO

Pentolata di agnolotti ripieni al brasato colorati dai sentori e profumi delle nostre Valli

2 PERSONE - 30€
4 PERSONE - 60€

COPERTO INCLUSO
NEL PREZZO

Percorsa Veloce

55€

FILETTO DI SELVAGGINA "IN DOPPIO SERVIZIO" CON
PANCAKES SALATI IN STILE GIAPPONESE,
SFUMATURE DI FRUTTI ROSSI, MUSCHIO E SPUMA DI
MANDORLE DOLCI

AGNOLOTTO RIPIENO AL RAGÙ PARTENOPEO DI
BRACIOLA CON SALSA PERIGUEUX E NUVOLA DI RUM
BIANCO E REGGIANO

PUNTA DI PETTO DI MAIALINO "SONICA" CON ARIA
AL DON PAPA E FIORI, CREMOSO DI PATATE DOLCI
ALLA SALVIA E PERA IN OSMOSI AL SAMBUCCO

ABBINAMENTO DI
UN CALICE: 8,00€



BARBARESCO "MERUZZANO" 2019 -
CASCINA RABAGLIO



LUGANA "I FRATI" 2021 - CÀ DEI FRATI

COPERTO INCLUSO
NEL PREZZO

Percorsa Completa

90€

FILETTO DI SELVAGGINA "IN DOPPIO SERVIZIO" CON
PANCAKES SALATI IN STILE GIAPPONESE,
SFUMATURE DI FRUTTI ROSSI, MUSCHIO E SPUMA DI
MANDORLE DOLCI

POLPO AI SENTORI E PROFUMI DEL MEDITERRANEO
CON DATTERINO ALLA VANIGLIA, RICOTTA ALLE
ERBE E BISQUE DI GAMBERI VIOLA AL BERGAMOTTO

RISOTTO "RISERVA ORO" REIDRATATO ALL'ACQUA DI
REGGIANO 36 MESI E IL SUO CROCCANTE CON
FUNGHETTI MAITAKE E TARTUFO NERO

SOTTOFILETTO DI FASSONA PIEMONTESE,
MATURATO CON ESSENZE DAL NOSTRO ORTO E
CARCIOFO MORBIDO AI CARBONI

DOLCE A SCELTA

UN CALICE COMPRESO



AMARONE "COSTASERA" 2018 - MASI



SOLARIS "REPANDA" 2021 - CANTINE
ROENO