

FORMULA LUNCH

AL MEZZOGIORNO PER CHI HA POCO TEMPO MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLA QUALITÀ

PIATTOUNICO euro **15,00**

A SCELTA DALLE PROPOSTE DEL GIORNO CON UN PICCOLO ANTIPASTO, MINERALE E CAFFÈ

MENU' della TRADIZIONE

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

Battuta di carne cruda alla piemontese

Ardesia di salumi nostrani e giardiniera

Tajarin al burro versato e tartufo estivo

Risotto alle piccole verdure e briciole di salame

Ganassino di vitellone brasato al vino rosso

Dessert a scelta

39,00

MENU' TUTTO PESCE

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

Percorso di cinque assaggi e dessert
giornalmente consigliati dallo chef

48,00

MENU' CONVIVIAM

Tutti i giorni, al mezzogiorno e alla sera, escluso il sabato

Due piatti e dessert

25,00

DESSERT

Fantasia di frutta fresca con i suoi sorbetti **6,00**

Bauletto caldo di sfoglia, Frutta caramellata e Gelato alla cannella **7,00**

Tortino soffice al cioccolato bianco e lamponi, fragole macerate alla Crème de Cassis **7,00**

Bavarese alla liquirizia, composta di pere e crumble al cacao amaro **7,00**

Semifreddo "CioccoCoccoRhum" **7,00**

Composizione di frutta e dessert **8,00**

Calice di Moscato passito Piemonte **5,00**

ANTIPASTI

Caviche"crudo di ricciola, tonno e salmone, lime,avocado e peperoncino verde	17,50
Cappasanta arrostita in zucchine e pancetta ossolana, crema fredda di piselli	16,50
Scaglie di baccalà al vapore, peperoni e pomodorini marinati in colatura di alici	15,50
Battuta di carne cruda alla piemontese, piccole crudità e crema di capperi	15,50
Jamon de Bellota Pata Negra. Cinco Jotas Mozzarelline di bufala farcite al pesto di acciuga	18,50
Uovo in camicia in crema di patate e asparagi con griglia di sfoglia cacio e pepe	14,50

PRIMI PIATTI

Tagliolini al pepe Timut con tartare di gamberi rossi e caviale di luccio	13,50
Gnocchi di riso Artemide, gamberi al Campari, fonduta di Gorgonzola e zafferano	14,50
"IL MIO RISOTTO3CHICCHI" al burro di ostrica, perle di trota e crudo di finocchio	13,50
Agnolotti casarecci di ricotta e erbe al ragù di verdure e toma tartufata	12,50
Spaghettoni di Gragnano aglio, olio, peperoncino, pomodorini e burrata	12,50

SECONDI PIATTI

Trancio di ricciola cotta sulla graticola con tagliolini di zucchine e olive taggiasche	18,50
Filetti di rombo e orata in blanquette di gamberi e ortaggi	19,50
Scaloppa di merluzzo olio cottura, passatina di ceci e prosciutto croccante	17,50
Costatine di agnello panate nei grissini e erbe.Salsa agrodolce ai grani di senape	18,50
Costoletta di vitello gratinata agli asparagi, robiola di Roccaverano e peperoni	19,50
Petto di anitra glassato alla Creme de Cassis, bacche Sichuan	18,50
Rognoncino di vitello trifolato ai grani di senape con purè di patate viola	15,50
Tataki di manzo piemontese con salsa al Nebbiolo e tartufo estivo	18,50

Piccola selezione di formaggi e marmellata di cipolle **12,50**

PANE FATTO IN CASA,GRISSINI, COPERTO E ACQUA DEMINERALIZZATA **2,00**

Alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura LEGGE CE852/04