

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

LIGHT LUNCH 15,00

UN PICCOLO ANTIPASTO, UN PIATTO UNICO dalle proposte del giorno, MINERALE e CAFFÈ

DESSERT DEL GIORNO 4,00

CALICE DI VINO CONSIGLIATO o BIRRA MENABREA 33cl 3,00

MENU' della TRADIZIONE

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

*Battuta di carne piemontese, tartufo estivo e salsa tonnata
Risotto alle piccole verdure e lumache in guazzetto al basilico
Filetto di maialino al Vino Passito, salsa al Gorgonzola dolce
Crumble di pesche all'amaretto*

39,50

MENU' TUTTO PESCE

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

*Tartare di orata, salmone e zucchine. Crema acida al caviale
Gambero in fili croccanti, zenzero candito, gelatina Aperol
Agnolotti di pasta nera al ragù di ortaggi e capasanta
Ombrina mediterranea semplicemente cotta sulla graticola
Dessert a scelta*

49,50

MENU' VEGETARIANO

PER TUTTI I COMPONENTI IL TAVOLO

*Fantasia di ortaggi d'estate e cous cous al peperone Piquillo
Risotto al pomodoro fresco, flocchi di burrata, capperi e olive
"Cotoletta" di melanzana panata.. Caponatina di verdure
Zuppetta di frutta fresca alla mentuccia*

36,50

MENU' CONVIVIUM

DA LUNEDÌ A VENERDÌ PRANZO E CENA

Due piatti e un dessert dalle proposte della settimana

26,50

DESSERT

Fantasia di frutta fresca, i suoi sorbetti e croccante di mandorla e pistacchio

8,00

Panna cotta al cioccolato bianco, cubi di anguria macerati nel suo liquore, frolla al cacao amaro

8,00

Tortino soffice(farina di riso nero)di mele e frutti rossi, Gelato vaniglia, riduzione di Crème de Cassis

8,00

Tronchetto semifreddo al limone e scaglie di cioccolato, Gelè di Limoncello

8,00

CONVIVIUM condivisione di frutta e piccoli dessert consigliata per due

15,00

Piccola selezione di formaggi e marmellata di cipolle 12,50

Calice di Moscato passito Piemonte Vigne Colte 5,00

ANTIPASTI

<i>Crudo di ricciola, tonno, merluzzo, salmone e scampetti. Citronette all'ostrica e lime</i>	19,50
<i>Tentacolo di piovra arrostito, cous cous al peperone Piquillo, clorofilla di peperoncino Jalapeno</i>	16,50
<i>Code di gamberi in fili croccanti, gelatina "AperolSpritz" zenzero candito</i>	15,50
<i>"Manzo Tonnato" carne cruda piemontese, salsa tonnata, tartufo estivo, caviale di gallina</i>	16,50
<i>Insalatina di petto di anitra appena scottato, la sua scaloppa di fois gras e amarene al Cherry</i>	18,50
<i>Fantasia di ortaggi estivi, crudi e cotti, vinaigrette alla mentuccia, uova di quaglia fritti</i>	13,50

PRIMI PIATTI

<i>Linguine al limone del pastificio Vicidomini, pepe Timut, crudo di gamberi e caviale di luccio</i>	15,50
<i>Tagliolini casarecci al nero, crema di peperone giallo, capasanta al pesto e perle di trota</i>	15,50
<i>Gnocchetti di patate e bottarga, filetto di pomodoro, capperi e scaglie di baccalà al vapore</i>	14,50
<i>Canaroli RisoBuonoRiserva mantecato con fave e pecorino romano. Bisque al riccio di mare</i>	14,50
<i>Straccetti di pasta fresca, caponatina di verdure e fiocchi di burrata</i>	13,50

SECONDI PIATTI

<i>Ricciola mediterranea cotta sulla graticola, julienne di zucchine a crudo alla colatura di alici</i>	19,50
<i>Filetti di rombo in tempura, passatina di pomodoro fresco e maionese al basilico</i>	18,50
<i>Dorso di branzino cotto al forno, purè di melanzana, panzanella aglio/olio/peperoncino</i>	17,50
<i>Suprema di galletto allevato a terra con pesche al rosmarino e pepe Sichuan</i>	17,50
<i>Filetto di manzo in salsa ridotta al Nebbiolo e tartufo estivo</i>	22,50
<i>Lombatina di agnello in crosta di riso nero croccante, salsa agrodolce ai grani di senape</i>	19,50
<i>Entrecote di vitellone semplicemente cotta sulla graticola con le sue verdure</i>	18,50

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

*Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura e conservati in negativo per garantirne la naturale freschezza.
Consultare il Responsabile per informazioni e indicazioni riguardo la presenza di allergeni*