

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

Piccola ardesia di salumi nostrani

Battuta di carne piemontese, tartufo nero e salsa tonnata

Risotto alle piccole verdure con lumache in guazzetto

Filetto di maialino al Vino Passito, salsa al Gorgonzola dolce

Dessert a scelta

39,50

MENU' TUTTO PESCE

PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

Tartare di salmone selvaggio, gazpacho di ostrica

Gambero in tempura di olive e crema acida al basilico

Baccalà mantecato, cialda di mais e gocce di jalapena

"Pasta, Fagioli e Cozze"

Ombrina mediterranea semplicemente cotta sulla graticola

Dessert a scelta

49,50

MENU' VEGETARIANO

PER TUTTI I COMPONENTI IL TAVOLO

Fantasia di ortaggi e cialdine di polenta al peperone Piquillo

Uovo affogato in vellutata di patate

Gnocchi di patate, ragù di zucca e salsa Gorgonzola

Spiedino di verdure in salsa al curry, riso Artemide

Zuppetta di frutta fresca in infusione di tè alla menta

35,50

MENU' CONVIVIAM

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 crumble di mandorla e pistacchio

7,00

Mousse al cioccolato amaro, Baci di Dama al cioccolato bianco, Pera Martin al Nebbiolo

8,00

Crostatina di castagne, Semifreddo ai marron glacè e Crema vanigliata ai marroni

8,00

Tortino soffice di nocciole, Tartufini al Rum, Gelato alla fava di Tonka

8,00

CONVIVIAM condivisione di frutta e piccoli dessert consigliata per due

15,00

Piccola selezione di formaggi, marmellata di cipolle 9,50

Calice di Moscato passito Piemonte 5,00

ANTIPASTI

<i>Tartare di salmone selvaggio Ora King in gazpacho di ostrica, piccole verdure e perle di trota</i>	15,00
<i>Code di gamberi in tempura di olive nere, crema acida al basilico, pomodoro confit</i>	15,00
<i>Baccalà mantecato, cialda di mais al peperone Piquillo, gocce di Jalapeno piccante</i>	15,00
<i>La Fassona cruda incontra il vitello rosato che avvolge lo scampo in salsa tonnata</i>	16,50
<i>Insalatina di petto di anitra, la sua scaloppa di foie gras al melograno e verza al miele</i>	16,50
<i>“Uovo&Uova” uovo affodato, vellutata di patate, caviale Oscietra Classic Ars Italica Calvisius)</i>	14,50

PRIMI PIATTI

<i>“Quasi come una carbonara di mare” RisoBuonoGranRiserva mantecato al tuorlo d’uovo con capasanta al nero di seppia, foglie di prosciutto Belota croccanti, pecorino e pepe aromatico)</i>	14,50
<i>“Pasta, Fagioli e Cozze” Spaghetti aglio, olio, peperoncino, cozze di fiordo scozzese e crema di fagioli Borlotti</i>	13,50
<i>Lasagnette di pasta all’alga di mare, scaglie di merluzzo, cipolla brasata e bisque di riccio</i>	13,50
<i>Agnolotti casarecci di vitello ripassati al burro d’alpeggio, patate, Castelmagno e tartufo nero</i>	12,50
<i>Gnocchi di patate casarecci al ragù di zucca Violina con fonduta di Gorgonzola e funghi Porcini</i>	12,50

SECONDI PIATTI

<i>Ombrina mediterranea arrostita sulla pelle in Bouillabaisse ai crostacei</i>	19,50
<i>Filetti di pesce persico e code di scampi dorati, caponatina di ortaggi con olive e capperi</i>	18,50
<i>Dorso di spigola semplicemente cotto al forno, purè di broccoli, patate in Bagna Cauda</i>	18,50
<i>Spiedino di suprema di galletto e code di gamberi in salsa al curry. Timballo di riso Artemide</i>	17,50
<i>Filetto di manzo gratinato ai porcini e toma ossolana. Salsa al Nebbiolo</i>	22,50
<i>Lombatina di vitello panata nei grissini, salsa agrodolce ai grani di senape</i>	18,50
<i>Filetto di cervo appena scottato, mandarini caramellati al pepe Sichuan, purè di sedano rapa</i>	19,50
<i>Rognoncino di vitello flambé al Marsala, French toast al foie gras, spinacini saltati con uvetta</i>	16,50

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*