

CENA

ANTIPASTI

Tataki di tonno rosso e avocado	€14.00
Capesante scottate con salsa thai	€14.00
Schiacciatina di baccalà e patate con julienne di seppioline	€13.00
Tartara di manzo	€14.00
Misticanza di carciofi, pere e parmigiano	€10.00
La nostra terrina di foie-gras	€16.00

PRIMI

Linguine all'aragosta	€16.00
Spaghetti con le peverasse	€13.00
Ravioli di vitello e prosciutto D'Ossvaldo	€12.00
Tagliatelle al ragù di lepre	€11.00
Crema vellutata di verdure invernali	€10.00

SECONDI

Trancio di ricciola alla pantasca	€20.00
Cubo di tonno rosso in crosta di semi con spuma di patate	€20.00
Filetto di black angus	€23.00
Muset nostrano col cren	€15.00
Guancia di maialino brasata al refosco	€17.00
Il nostro hamburger di fassona piemontese (300 gr.)	€15.00

MENU' DEGUSTAZIONE

vini in abbinamento	€45.00
	€15.00

DOLCI

Brownie al cioccolato equatoriale e nocciole	€ 5.00
Tortino alle mele renette	€ 4.00
Mousse al cioccolato e lamponi	€ 6.00
Semifreddo all'amaretto	€ 4.00
Frollini della casa con salsa zabaione	€ 4.00

vi chiediamo cortesemente di comunicarci anticipatamente eventuali allergie o intolleranze che potrebbero essere causate dalle materie prime da noi impiegate nella preparazione dei piatti.