

APERITIVO APERITIF

METODO CLASSICO PIEMONTESE -9

CHAMPAGNE -12

accompagnato dagli stuzzichini firmati

accompanied by signature finger food

ANTIPASTI APPETIZERS

NOCI DI CAPESANTE DORATE, MOUSSELINE DI CASTAGNE e pancia di vitello affumicata -28

PAN SEARED SEA SCALLOPS AND CHESTNUT MOUSSELINE with smoked beef bacon

VELLUTATA PARMENTIER CON UOVO BIO "CASCINA MANA" e Tartufo Bianco d'Alba -45

POTATO E CERVERE LEEK PARMENTIER WITH POACHED ORGANIC EGG and Alba White Truffle

FOIE GRAS DI ANATRA "DUPERIER" AL TORCIONE, mela cotogna alla vaniglia e pane ai cereali -28

DUCK FOIE GRAS TERRINE, quince and vanilla marmalade with whole grain toast

BATTUTA DI FASSONA "MARTINI" crema alle acciughe del Cantabrico e sedano croccante -27

FASSONA PIEMONTESE STEAK TARTARE, house made Cantabrico anchovy aioli with crisp celery

PRIMI PIATTI HOMEMADE PASTA AND RICE

BOTTONI DI PASTA VERDE ALLA FONDUTA DI RASCHERA DOP, burro d'alpeggio e Tartufo Bianco d'Alba - 50

SPINACH BUTTONS FILLED WITH RASCHERA DOP in alpine butter with Alba White Truffle

"TAJARIN" AI TRENTA TUORLI TAGLIATI A MANO al burro d'alpeggio e Tartufo Bianco d'Alba -50

HOME MADE "TAJARIN" PASTA in alpine butter with Alba White Truffle

TORTELLI AL CACAO RIPIENI DI QUAGLIA, il suo ristretto e ribes nero - 28

COCOA PASTA FILLED WITH ROASTED QUAIL in quail reduction sauce with black currents

TAGLIATELLE INTEGRALI AI TOPINAMBUR, castagne di Cuneo arrostate e lardo di Pata Negra -28

WHOLE WHEAT TAGLIATELLE WITH JERUSALEM ARTICHOKEs, roasted chestnuts and Iberico bacon

RISOTTO CARNAROLI "ACQUERELLO", cime di rapa, gamberi rossi di Sanremo, capperi e lime -30

BROCCOLI RABE RISOTTO CARNAROLI with Sanremo red shrimp, capers and lime zest

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SCAMONE DI FASSONA "MARTINI" *in crosta di nocciola Piemonte IGP e cardi gratinati* -32

RUMP STEAK OF PIEDMONT BEEF *in toasted hazelnut crust with cardoon gratin*

FILETTO DI CAPRIOLO* GRAND VENEUR, *pere martin sec al nebbiolo, pastinaca e polenta ottofile* -35

VENISON *TENDERLOIN MEDALIONS GRAND VENEUR, *nebbiolo poached pear, parsnips and polenta*

PETTO DI FARAONA* "GREPPI", *castagne arrostate, tuberi invernali e Tartufo Bianco d'Alba* - 65

"GREPPI" GUINEA FOWL BREAST*, *roasted chestnuts and autumn root vegetables with Alba White Truffle*

GUANCIA* DI VITELLA BRASATA AL BAROLO, *mousseline di broccoli e sedano rapa* -30

BAROLO BRAISED BEEF CHEEK*, *broccoli mousseline and roasted celery root*

AIGUILLETES DI SAN PIETRO* *fagioli Borlotti Billò e costine verdi stufate* -35

JOHN DORRY* FILLETS, *Borlotti beans and wilted swiss chard*

TAVOLOZZA DI VERDURE AUTUNNALI *servite con la nostra selezione di oli extra vergine di oliva* -18

SEASONAL GARDEN VEGETABLES *served with our selection of extra virgin olive oils*

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI *con le loro salse fatte in casa* - 18

SELECTION OF ARTISAN CHEESES *accompanied by house made jams*

ACQUA MINERALE LURISIA 750ML -4

LURISIA MINERAL WATER 750ML

CAFFÈ CLUB KAVÉ E "MIGNARDISE" -4

CLUB KAVÉ ESPRESSO WITH MINIATURE PASTRIES

Si richiede gentilmente ai signori clienti di evitare l'uso del telefono cellulare.

Dear guest, we kindly request that you do not use your cellular phone in the dining room out of consideration for the other diners.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (Reg. CE 853/04)

All fish served raw has been treated with rapid blast freezing (Reg. CE 853/04)

*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattimento della temperatura a - 18°C.

*Ingredients may have been received and or conserved at - 18°C.

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

In questo ristorante vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e prodotti a base di molluschi, lupini e prodotti a base di lupini.

Food Allergy Disclaimer

Dear Customers with food allergy and intolerance, please communicate to the staff any and all food allergies and intolerances.

This restaurant serves food that contains ingredients that are labeled as the following food allergens: Cereals containing gluten, milk and dairy based foods, shellfish and products made from shellfish, eggs and food containing eggs, fish and food containing fish, nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, brazil nuts, cashews, pecans, pistachios, celery and food prepared with celery, soya and soy derivatives, mustard, sesame seeds and sesame oil, sulphur dioxide and sulphites, molluscs, and lupins.