

APERITIVO APERITIF

METODO CLASSICO PIEMONTESE -9

CHAMPAGNE -12

accompagnato dagli stuzzichini firmati

accompanied by signature finger food

ANTIPASTI APPETIZERS

“BARBAJUAN” DI BACCALÀ* “GIRALDO”, *carciofi Liguri e farinata di ceci di Valentano*-24

“GIRALDO” SALTED COD* FILLED “BARBAJUAN”, *Ligurian artichokes and Valentano chickpea crepes*

BATTUTA DI FASSONA “MARTINI”, *crema di Nocciola Piemonte IGP alle acciughe del Cantabrico e cialda croccante* -25

FASSONA PIEMONTESE STEAK TARTARE, *Piedmont hazelnut and Cantabrico anchovy aioli with crisp*

“CAPUNET” DI CAVOLO VERZA, *fonduta di Raschera DOP e patate della Bisalta* e -22

TRADITIONAL STUFFED CABBAGE ROLLS, *Raschera Cheese fondue and Bisalta potatoes*

FOIE GRAS DI ANATRA “DUPERIER” AL TORCIONE, *gelée di mele renette e pan brioche alla frutta secca* -28

DUCK FOIE GRAS TERRINE, *house made pippin apple jelly with dried fruit studded pan brioche*

PRIMI PIATTI HOMEMADE PASTA AND RICE

FARFALLE VERDI IN GUAZZETTO DI SEPIE*, *broccoli e olive Taggiasche* - 25

SPINACH “FARFALLE” PASTA WITH CUTTLEFISH*, *broccoli and Taggiasche black olives*

FAGOTTINI DI PASTA RIPIENA ALL’OSSOBUCO*, *Castelmagno DOP “DesMartin” e zest di limone* - 24

“FAGOTTINI” PASTA FILLED WITH OSSOBUCO*, *Castelmagno “DesMartin” fondue with lemon zest*

TAGLIATELLE DI FARINA DI FARRO AI PORRI DI CERVERE e *fagioli bianchi di Gradoli* -22

SPELT TAGLIATELLE WITH CERVERE LEEKS and *Gradoli white beans*

RISOTTO CARNAROLI “ACQUERELLO” AI CARCIOFI LIGURI, *gamberi rossi* di Sanremo e paprica affumicata* -29

LIGURIAN ARTICHOKE RISOTTO CARNAROLI with *Sanremo red shrimp* and smoked paprica*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SELLA DI AGNELLO IN CROSTA DI GRISSINI, *spinaci e jus di peperoni arrostiti* -32

LAMB LOIN IN GRISSINI CRUST, *wilted spinach and roasted red bell pepper jus*

SCAMONE DI FASSONA "MARTINI", *patate Ratte e carote al dragoncello* -32

RUMP STEAK OF PIEDMONT BEEF, *Ratte potatoes and terragon infused carrots*

PICCIONE "GREPPI" ARROSTITO, *mousseline di pastinaca e riduzione ai datteri Medjoul* - 35

ROASTED "GREPPI" PIGEON, *baked parsnip purée and Medjoul date reduction*

FILETTI DI TRIGLIE* DI SCOGLIO, *nido di verdure e sedano al finocchietto selvatico* -32

RED MULLET* FILLETS, *steamed vegetable nest e celery with wild fennel*

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

WINTER 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 KAVÈ 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.