



## APERITIVO APERITIF

METODO CLASSICO PIEMONTESE-9

CHAMPAGNE-12

*accompagnato dagli stuzzichini firmati *

*accompanied by signature finger food *

## ANTIPASTI APPETIZERS

CODE DI SCAMPI\*, PUNTE DI ASPARAGI E PRIMIZIE DEL'ORTO *al pepe Timut -32*

LANGUSTINE\* TAILS, ROERO ASPARAGUS TIPS WITH SEASON'S FIRST VEGETABLES *and Timut pepper*

PISELLI ALLA FRANCESE, UOVO BIO "CASCINA MANA", *prosciutto crudo "Luiset" -23*

FRENCH SPRING PEAS, POACHED ORGANIC EGG *with "Luiset" cured ham*

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE "MARTINI" *Castelmagno "Des Martin" e noci -25*

FASSONA STEAK TARTARE, *Castelmagno Cheese "Des Martin" and walnuts*

FOIE GRAS DI ANATRA "DUPERIER" AL TORCIONE *marmellata di rabarbaro e pain brioche integrale -28*

"DUPERIER" DUCK FOIE GRAS TERRINE, *house made rhubarb jam and whole grain pain brioche*

## PRIMI PIATTI HOMEMADE PASTA, RICE AND SOUP

ZUPPA DI SCORFANO\*, FAVE, PATATE NOVELLE *e crostoni di pane casereccio-26*

SCORPION FISH\* SOUP WITH BROAD BEANS, NEW POTATOES *and croutons*

RISOTTO CARNAROLI "ACQUERELLO" AI CALAMARETTI SPILLO\*, *pesto alla genovese, capperi e limone-30*

CUTTLEFISH\*"ACQUERELLO" RISOTTO *with basil pesto, capers and lemon zest*

GNOCCHI "ALLA FORCHETTA", ANIMELLE GLASSATE, NOCCIOLA PIEMONTE IGP *e punte di asparagi-25*

POTATO GNOCCHI WITH VEAL SWEETBREADS IN TOASTED HAZELNUTS *with asparagus tips*

PIZZICOTTI\* DI PASTA FRESCA RIPIENI DI SEIRASS *su letto cremoso di erbe spontanee e polvere di caffè-25*

HANDMADE "PINCHED" PASTA\* FILLED WITH RICOTTA *in creamy foraged herb sauce and coffee*

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

PLUMA DI MAIALE\* IBERICO, CHUTNEY DI POMODORO AL "BIG GREEN EGG" e fagiolini dell'orto-32  
IBERIAN SUCKLING PIG\*, "BIG GREEN EGG" TOMATO CHUTNEY, sautéed green beans

PETTO DI ANATRA "DUPERIER" LACCATO AL MIELE DELLE LANGHE E SPEZIE con verdure primaverili-34  
"DUPERIER" DUCK BREAST GLAZED IN LOCAL HONEY AND SPICES spring garden vegetables

CARRE' DI AGNELLO\* COTTO ROSA, tapenade di olive, foglie di campo dolci e amare-35  
RACK OF LAMB\* ROASTED ROSÉ, savory garden greens and taggiasca olive tapenade

SCAMONE DI FASSONA "MARTINI" scalogno al sale e pomme parisienne-32  
RUMP STEAK OF PIEDMONT BEEF oven roasted shallots and parisienne potatoes

FILETTO DI RICCIOLA\*, ZUCCHINE TROMBETTA, il suo fiore in tempura e pesto di pistacchio-35  
AMBERJACK\* FILLET, TRUMPET ZUCCHINI, tempura blossom and pistacchio pesto

TAVOLOZZA DI VERDURE DEL MOMENTO servita 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 e pane integrale-18  
SELECTION OF ARTISAN CHEESES accompanied by jams and whole grain bread

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.