

APERITIVO APERITIF

METODO CLASSICO PIEMONTESE -9

CHAMPAGNE -12

accompagnato dagli stuzzichini firmati

accompanied by signature finger food

ANTIPASTI APPETIZERS

CALAMARI* AI PEPERONI DI CARMAGNOLA, *capperi di Pantelleria e limone della Costiera Amalfitana* - 28
PAN SEARED SQUID* WITH BELL PEPPERS, *Pantelleria capers and Amalfi Coast lemon zest*

FUNGHI PORCINI E GALLINACCI, UOVO BIO "CASCINA MANA" e *patate delle Langhe* - 25
SEASONAL WILD MUSHROOMS AND POACHED ORGANIC EGG *with Langhe potatoes*

FOIE GRAS DI ANATRA "DUPERIER" AL TORCIONE, *gelée di susine e pain brioche integrale* - 28
DUCK FOIE GRAS TERRINE, *heirloom plum jelly and whole grain pain brioche*

BATTUTA DI FASSONA "MARTINI", *soffice di acciughe del Cantabrico e Nocciola Piemonte IGP* - 25
FASSONA BEEF STEAK TARTARE, *Cantabrico anchovy yogurt butter with toasted Nocciola Piemonte IGP*

PRIMI PIATTI HOMEMADE PASTA, AND RICE

RISOTTO CARNAROLI "ACQUERELLO" ALLE CODE DI SCAMPI*, *zucchine trombetta e essenza di paprica affumicata* -35
LANGOSTINE* "ACQUERELLO" RISOTTO, *trumpet zucchini and smoked paprica essence*

BOTTONI* DI PASTA FRESCA ALLE MELANZANE, *Tuma d'Fe, pesto alla Genovese e Pachino confit* -25
EGGPLANT FILLED FRESH PASTA*, *Tuma d'Fe, basil pesto and confit Pachino tomatoes*

AGNOLOTTI* AI FUNGHI DI STAGIONE *in brodo di cipolla bionda bruciata* -28
PORCINI AND CHANTARELLE MUSHROOM FILLED RAVIOLI* *in caramelized yellow onion broth*

"TAJARIN" AI TRENTA TUORLI AL RAGÚ DI ANATRA, *olive Taggiasche e chips di finocchio* -28
"TAJARIN" EGG PASTA WITH DUCK RAGOÛT, *Taggiasche black olives and fennel chips*

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

GAMBERI ROSSI* DI SANREMO, *pomodoro Cuore di Bue, peperoni di Carmagnola e cipolla rossa di Tropea* -38
SAN REMO RED SHRIMP*, *heirloom tomato, sweet bell peppers and Tropea red onion*

FILETTO DI RICCIOLA*, *verdure dell'orto in tempura, tapenade di olive Taggiasche e capperi*-35
AMBERJACK* FILLET, *summer vegetables in tempura with Taggiasche olive and caper tapenade*

SELLA DI AGNELLO AL GIUSTO ROSA *in crosta di grissini alle erbe e ratatouille* -35
LAMB LOIN IN GRISSINI HERB CRUST, *summer garden ratatouille*

PICCIONE* "GREPPI" ALLA FRUTTA SECCA, *fico arrostito, foglie dolci e amare* -38
ROASTED PIGEON* WITH TOASTED NUTS, *braised fig in leaf, and sautéed savory greens*

SCAMONE DI FASSONE "MARTINI" *ai funghi nostrani* -35
RUMP STEAK OF PIEDMONT BEEF *with local wild mushrooms*

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 artigianale* -18
SELECTION OF ARTISAN CHEESES *accompanied by jams and artisan 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.