

acciughe del Cantábrico Sanfilippo, burro all'aglio e bagnetto verde 16

pomodoro semi-dry, caviale di ramassin e beurre blanc 16

branzino croccante e carpione 18

battuta di carne cruda, indivia alla brace e sorbetto alla mela verde 16

jamòn e lomo iberico 18

vitello tonnato 16

cipolla ripiena di zucca, chips di topinambur 16

degustazione di antipasti piemontesi 22

accciughe con bagnetto verde, vitello tonnato, battuta di carne cruda

plin della tradizione e brodo di prosciutto 18

gnocchi di patate al blu del Moncenisio con mandorle tostate 16

risotto, animelle e carciofi 20

tajarin con ragù di faraona 18

secreto di Patanegra, cavolfiore, burro affumicato e confettura di pesche 28

grissinopoli di vitello 26

agnello, nocciole, cipollotto 28

guancia di manzo brasata al vermouth 24

tonno e acetosella 28

Wellington di verdure 26

tagliere di formaggi con miele di montagna e gelatine al vermouth 14

bunet Guarini 8

pere caramellate con gelato affumicato alla vaniglia 10

creme caramel con nocciole sabbiate 8

pain perdu e gelato alla mandorla e confettura di albicocche 10

tris di sorbetti 8

Coperto 3

Acqua potabile trattata, gassata e non 2

A volte riscontriamo che i prodotti congelati abbiano caratteristiche di qualità e sicurezza superiori al prodotto fresco: in questi casi li usiamo e li trovate contrassegnati da * se congelato all'origine. Tutti gli altri piatti potrebbero essere abbattuti in sede.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Cantabrian anchovies Sanfilippo with garlic butter, and 'bagnet verd' (*parsley sauce*) 16

dehydrated tomatoes, ramassin plum caviar and beurre blanc 16

crispy sea bass and "carpione" 18

veal tartare with grilled endive and green apple sorbet 16

jamón and Iberian lomo 18

vitello tonnato (*slices of slow cooked veal with tuna sauce*) 16

onion stuffed with pumpkin and Jerusalem artichoke chips 16

traditional Piedmont starter degustation 22

anchovies and bagnet verd, vitello tonnato, veal tartare

"plin" and ham broth (*hand-pinched ravioli*) 18

potato gnocchi with Moncenisio blue cheese and toasted almonds 16

sweetbread and artichoke risotto 20

"tjarin" (homemade pasta) served with guinea fowl sauce 18

Patanegra secreto, cauliflower, smoked butter, and peach jam 28

"grissinopoli", veal steak coated in breadsticks 26

lamb, hazelnuts, spring onion 28

beef cheek braised in vermouth 24

tuna and sorrel 28

vegetable Wellington 26

cheese tasting with mountain honey and vermouth jelly 14

bunet Guarini (*amaretti and chocolate traditional flan*) 8

caramelized pears with smoked vanilla ice cream 10

creme caramel with sandblasted hazelnuts 8

pain perdu and almond and apricot jam ice cream 10

trio of sorbets 8

Service 3

Treated drinking water, carbonated and non-carbonated 2

We occasionally find that some frozen products have superior quality and safety characteristics compared to fresh ones. In these cases, we use them, and you will find them marked with an asterisk (*) if they were frozen at the source. All other dishes may be blast-chilled on-site.

Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the staff on duty.

anchois du Cantabrique Sanfilippo avec beurre d'ail et "bagnet verd" (*sauce au persil*) 16

tomate confite, caviar de prune sauvage et beurre blanc 16

bar croustillant et "carpione" 18

tartare de veau, endives grillées et sorbet à la pomme verte 16

assiette de jamòn et lomo ibérique 18

vitello tonnato (*tranche de veau bouilli avec notre sauce au thon*) 16

oignon farci à la citrouille et chips de topinambour 16

dégustation traditionnelle piémontaise 22

anchois et bagnet verd, vitello tonnato, tartare de boeuf

"plin" et bouillon de jambon (*raviolis pincés à la main*) 18

gnocchis de pommes de terre au Bleu du Mont-Cenis et amandes grillées 16

risotto au ris de veau et artichauts 20

"tjarin" (pâtes faites maison) servi avec un ragu de pintade 18

secret de Patanegra, chou-fleur, beurre fumé et confiture de pêche 28

"grissinopoli", steak de veau enrobé de gressins 26

agneau, noisettes, oignon nouveau 28

joue de boeuf braisé au vermouth 24

thon et oseille 28

Wellington de légumes 26

assiette de fromages avec miel de montagne et gelée de vermouth 14

bunet Guarini (*flan traditionnel aux amaretti et au chocolat*) 8

poires caramélisées avec glace à la vanille fumée 10

crème caramel avec noisettes sablées 8

pain perdu et glace à l'amande et confiture d'abricots 10

trio de sorbets 8

Service 3

Eau potable traitée, gazeuse et non gazeuse 2

Nous utilisons parfois des produits surgelés, car ils peuvent offrir des qualités et une sécurité supérieures à celles des produits frais. Dans ces cas-là, vous les trouverez signalés par un astérisque (*) s'ils ont été surgelés à l'origine. Tous les autres plats sont susceptibles d'avoir été surgelés sur place.

Pour toute information sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel