

acciughe del Cantábrico, burro all'aglio e bagnetto verde 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
pomodoro semi-dry, caviaie di ramassin e beurre blanc 16
degustazione di antipasti piemontesi 22
acciughe con bagnetto verde, vitello tonnato, battuta di carne cruda

plin della tradizione al sugo d'arrosto 18
gnocchi all'estrazione di gambero, nero di seppia e calamaretti spillo 22
risotto ai carciofi e polvere di alloro 18
bottoni ripieni di cipolla caramellata, biette e tartufo nero 20
tajarin mantecati con burro di peperoni confit e ragù di coniglio 18

piccione e cavolfiore 28
grissinopoli di vitello 26
guancia di manzo brasata al vermouth 24
ceviche di ricciola, avocado e salsa di acetosella 28
Wellington di verdure 26

tagliere di formaggi servito con favo di miele di montagna 14
bunet Guarini 8
come una tarte tatin di fichi servita con salsa di cioccolato e arance 10
creme caramel con nocciole sabbiate 8
bavarese allo yogurt, crumble alla vaniglia e frutto della passione 10
coppa Mi.To 8
tris di sorbetti 8

Coperto 3
Acqua "Millennium" San Benedetto 2,5

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 with garlic butter, and 'bagnet verd' (*parsley sauce*) 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

dehydrated tomatoes, ramassin plum caviar and beurre blanc 16

traditional Piedmont starter degustation 22

anchovies and bagnet verd, vitello tonnato, veal tartare

traditional "plin" ravioli with roast gravy 18

gnocchi with prawn extraction, cuttlefish ink, and baby squid 24

artichoke risotto with bay leaf dust 18

"bottoni" filled with onion compote, Swiss chard and black truffle 20

tajarin finished with confit red pepper butter and rabbit ragù 18

squab and cauliflower 28

"grissinopoli", veal steak coated in breadsticks 26

beef cheek braised in vermouth 24

amberjack ceviche, avocado, sorrel sauce 28

vegetable Wellington 26

cheese tasting served with mountain honeycomb 14

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

fig tarte tatin served with chocolate and orange sauce 10

creme caramel with sandblasted hazelnuts 8

yogurt bavarois with vanilla crumble and passion fruit 10

gelato Mi.To 8

trio of sorbets 8

Service 3

Mineral water "Millennium" San Benedetto 2,5

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 avec beurre d'ail et "bagnet verd" (*sauce au persil*) 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

tomate confite, caviar de prune sauvage et beurre blanc 16

dégustation traditionnelle piémontaise 22

anchois et bagnet verd, vitello tonnato, tartare de boeuf

"plin" traditionnels au jus de rôti 18

gnocchis à l'extraction de crevettes, encre de seiche et petits encornets 24

Risotto aux artichauts et poudre de laurier 18

ravioli farcis à la compotée d'oignons, bettes et truffe noire 20

tajarin montés au beurre de poivrons confits et ragù de lapin 18

pigeon et chou-fleur 28

"grissinopoli", steak de veau enrobé de gressins 26

joue de boeuf braisé au vermouth 24

ceviche de sériole, avocat et sauce à l'oseille 28

Wellington de légumes 26

assiette de fromages servis avec rayon de miel de montagne 14

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

tarte tatin aux figues servi avec sauce au chocolat et oranges 10

crème caramel avec noisettes sablées 8

bavarois au yaourt, crumble à la vanille et fruit de la passion 10

gelato Mi.To 8

trio de sorbets 8

Service 3

Eau minérale "Millennium" San Benedetto 2,5

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