

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, ramassin e beurre blanc 16
vellutata di cime di rapa con verdure croccanti e noci 16
degustazione di antipasti piemontesi 22
accciughe con bagnetto verde, vitello tonnato, battuta di carne cruda

plin della tradizione al sugo d'arrosto 18
gnocchi all'estrazione di gambero rosso, nero di seppia e calamaretti spillo 22
risotto mantecato con burro di peperoni e animelle alla brace 20
bottoni ripieni di cipolla caramellata, pak-choi e tartufo nero 22
tjarin al ragù di faraona 18

anatra e cavolfiore 28
grissinopoli di vitello 26
guancia di manzo brasata al vermouth 24
Wellington di verdure 26

tagliere di formaggi servito con favo di miele di montagna 14
bunet Guarini 8
creme caramel con nocciole sabbiare 8
tarte tatin di mele con chantilly 10
Coppa Mi.To: Sorbetto al Vermouth di Torino e Spuma al Campari 8
tris di sorbetti 8

Coperto 3
Acqua "Millennium" San Benedetto 2,5

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 and beurre blanc 16

broccoli rabe purée, crispy vegetables and walnuts 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 22

risotto whipped with bell pepper butter and grilled sweetbreads 20

"bottoni" filled with onion compote, pak choi and black truffle 22

"tajarin" served with guinea fowl ragout 18

duck breast and cauliflower 28

"grissinopoli", veal steak coated in breadsticks 26

beef cheek braised in vermouth 24

vegetable Wellington 26

cheese tasting served with mountain honeycomb 14

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

creme caramel with sandblasted hazelnuts 8

tarte tatin with chantilly cream 10

Mi.To Cup: Vermouth di Torino Sorbet and Campari Foam 8

trio of sorbets 8

Service 3

Mineral water "Millennium" San Benedetto 2,5

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, prune sauvage et beurre blanc 16

crèmeux de rapini, légumes croquants et éclats de noix 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 22

risotto lié au beurre de poivrons et ris de veau grillés 20

ravioli farcis à la compotée d'oignons, pak-choï et truffe noire 22

"tjarin" au ragout de pintade 18

poitrine de canard et chou-fleur 28

"grissinopoli", steak de veau enrobé de gressins 26

joue de boeuf braisé au vermouth 24

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

crème caramel avec noisettes sablées 8

tarte tatin et crème chantilly 10

Coupe Mi.To : Sorbet au Vermouth de Turin et Émulsion au Campari 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