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

degustazione di antipasti piemontesi 22
acciughe con bagnetto verde, vitello tonnato, battuta di carne cruda

---

plin della tradizione in brodo di prosciutto 18

gnocchi con fonduta di Castelmagno d'alpeggio e mandorle tostate 18

bottoni ripieni di cipolla caramellata, pak-choi e tartufo nero 22

risotto con carciofi e polvere di alloro 18

tajarin al ragù di faraona 18

---

agnello, nocciole, cipollotto 28

grissinopoli di vitello 26

guancia di manzo brasata al vermouth 24

vellutata di cime di rapa con verdure croccanti e noci 20

ricciola con salsa alle mandorle 28

---

tagliere di formaggi servito con favo di miele di montagna 14

bunet Guarini 8

creme caramel con nocciole sabbiate 8

pere cotte nel vermouth con gelato affumicato alla vaniglia 10

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

traditional Piedmont starter degustation 22
anchovies and bagnet verd, vitello tonnato, veal tartare

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

gnocchi with Castelmagno d'alpeggio fondue and roasted almonds 18

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

risotto with artichokes and bay leaf powder 18

"tajarin" served with guinea fowl ragout 18

---

lamb, hazelnuts, spring onion 28

"grissinopoli", veal steak coated in breadsticks 26

beef cheek braised in vermouth 24

broccoli rabe purée, crispy vegetables and walnuts 20

amberjack with almond sauce 28

---

cheese tasting served with mountain honeycomb 14

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

creme caramel with sandblasted hazelnuts 8

caramelized pears with smoked vanilla ice cream 10

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

dégustation traditionnelle piémontaise 22
anchois et bagnet verd, vitello tonnato, tartare de boeuf

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

gnocchi à la fondue de Castelmagno d'alpage et amandes grillées 18

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

risotto aux artichauts et poudre de laurier 18

"tajarin" au ragout de pintade 18

---

agneau, noisettes, oignon nouveau 28

"grissinopoli", steak de veau enrobé de gressins 26

joue de boeuf braisé au vermouth 24

crémeux de rapini, légumes croquants et éclats de noix 20

sériole à la sauce aux amandes 28

---

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

poires caramélisées avec glace à la vanille fumée 10

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