

2 portate 38€

3 portate 50€

Compresi coperto , pane e 3 benvenuti dalla cucina

## ANTIPASTI

### CAVALLO & VERDURE (2,3,4,7,9,14)

Sfilacci di cavallo con crema di finocchi, sedano rapa, pastinaca, nocciole e punte di radicchio

### MANZO, PATATE & CARCIOFI (1,5,9,11,14)

Battuta di manzo locale, consistenze di patate e carciofo e uovo di quaglia

### " GRANSO" & TOPINAMBUR (1,4,7,10,14)

Polpa di granchio, variazioni di topinambur e polline

### BACCALA' & GIARDINIERA (1,2,12)

Baccalà matecato, giardiniera di verdure e chips croccanti

## PRIMI PIATTI

### RISOTTO DI STAGIONE (1,2,7)

Broccolo fiolaro, "Blu" di Moncenisio e alghe

### RAVIOLI RIPIENI (1,4,7,11,14)

Ravioli di faraona, uva fragola e funghi misti

### FAGIOLI, COZZE & CANESTRELLI (1,2,7,10,14)

Crema di fagioli, cozze, canestrelli e pomodoro

### SPAGHETTONI SARDE & LIMONE (3,4,7,11,12,14)

Spaghettoni caserecci ai tre limoni, sarde marinate e pane

# SECONDI PIATTI

## "PASTISSADA DE CAVAL"<sup>(1,2,7,11,14)</sup>

Costine di cavallo sfilacciate con scorzonera e crema di lattuga e patate

## VARIAZIONI DI CONIGLIO <sup>(1,4,5,7,12,14)</sup>

Servito con crema di sedano rapa e cavolo nero crispy

## MERLUZZO <sup>(1,4,7,12)</sup>

Servito con chips di ceci e insalata di verdure invernali

## VOLPINA IN "ROSSO"<sup>(1,5,7,8,12)</sup>

Servita con rapa rossa, salsa al vino rosso e radicchio

# CONTORNI DAL MERCATO

Contorno CALDO o FREDDO di verdure dal mercato 4€

# DOLCI <sup>(1,4,7,9,11,14)</sup>

## CAFFÈ GOURMET

Il caffè espresso accompagnato da una selezione di pasticceria mignon

6€

SOFFICE ALLA CAROTA, CACAO, AGRUMI, PINO MUGO & MERINGA ALLA CANNELLA

7€

"SMEJASSA", GELATO AL MAIS SPONCIO, MELA E FRUTTA SECCA

7€

BIGNÈ AL CIOCCOLATO "INAYA" CON CREMOSO AL CARMELLO E COMPOSTA DI SEDANO RAPA

8€

# " VISIONE "

Menu a degustazione da servirsi esclusivamente per tutto il tavolo  
coperto incluso

Percorso a mano libera,  
per una visione a 360°  
della nostra cucina

## 6 portate

**55€** a persona bevande escluse

**25€** abbinamento vini (5 calici)

## 9 portate

**75€** a persona bevande escluse

**35€** abbinamento vini (7 calici)