

Antipasti

- Tagliere Centrale per 2 persone (selezione di affettati) 1,7,8
Degustazione di antipasti misti freddi con battuta Piemontese 1,5,10
Terrina di coniglio in saor
Jamòn de bellotta Iberico 100%
Carpaccio di manzo con puntarelle romane
Lumache alla borgogna* 1,6,11,
Carpaccio di manzo marinato 1,4,10
Uova in tegame con lardo di colonnata e perlage di tartufo 7,3,1
Arrosticini di pecora*
Tagliere di formaggio misti con marmellate 7,9
Formaggio a porzione (2 tipi) 7,9
Pinzimonio di verdure

Primi piatti

- Tagliolini al burro salato, nocciole tostate e tartufo nero sferificato 1,5,3,11,8
Bigoli al ragu' d'anatra 1,3,5
Gnocchi di patate al ragu' di scottona e lardo patanegra 1,7,3,8,9
Risotto di stagione (minimo 2 presone)
Caserecci con crema di peperone bruciato, olive taggiasche e stracciatella 1,3,7,5,8
Lasagne al forno 1,3,7
Zuppe dello chef

Secondi piatti

- Tartare di manzo 10
Filetto alla griglia
Filetto al formaggio erborinato 1,7
Filetto al pepe verde 1,7,11
Grigliata mista (costicine, pollo, salsiccia, pancetta, manzo, maiale, polenta, patatine fritte*)
Costata di manzo alla griglia (500g circa)
Stracetti di scottona con cipolla caramellata e pomodorini secchi (cottura in padella)
Cube-roll di manzetta polacca alla senape e miele 10, 1, 12
Entrecôte (Polonia)
Fiorentina (Austria)
Fiorentina di manzetta (Polonia)
Fiorentina di scottona Francese Aubrac
Polletto alla griglia*
Costicine di maiale alla griglia
Contorni di stagione
Coperto