

Degustazione di Mare

Benvenuto dalla cucina

Merluzzo salato da noi cotto al latte con cipolle, scalogni e porri € 26,00

Triglia nostrana, broccolo fiolaro di Creazzo, limoni e capperi € 26,00

Crostaceo con patate di Entraque, tartufo nero e martini dry € 34,00

Tajarín ai frutti di mare, erbe aromatiche ed emulsione di peperone crusco € 26,00

Pescato del giorno con carciofi di riviera e salsa champagne € 36,00

Dessert a scelta dalla nostra carta

€ 80,00 (escluse bevande)

Piatto Storico

Crema di zucchette trombette, seppie al nero e scorzette candite di limoni € 24,00

Degustazione di Terra

Benvenuto dalla cucina



Uovo di montagna affumicato, rape, radici e tuberi € 24,00



Royale di coniglio, tuberi e radici € 24,00

Animelle, verze all'agro e salsa al pepe € 28,00



Cappelletti di seirass su topinambur arrostiti € 24,00

Piccione alla brace, salsa all'aceto di mele e trevisana marinata € 34,00

Dessert a scelta dalla nostra carta

€ 70,00 (escluse bevande)



piatti consigliati per abbinamento con tartufo bianco d'Alba € 4,00 al gr.

Nella Nostra cucina si fa uso di solo olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola "la Baita" di Gazzo d'Arroscia e i Nostri prodotti sono freschi ed in alcuni casi abbattuti per avere sempre la massima eccellenza

Degustazione della Tradizione

Benvenuto dalla cucina



Finta albese con sfera di nocciole e bagnacauda € 24,00

Lumache di Cherasco con fagioli di Pigna € 24,00

Batsuà con spinacino e barbabietole € 22,00

Ravioli di coniglio grigio di Carmagnola, erbe selvatiche e il suo fondo € 24,00

Guancia di maiale stracotta al vino rosso su purea soffice di patate al lemongras €
28,00

Dolce a scelta dalla nostra carta

€ 60,00 (escluse bevande)



piatti consigliati per abbinamento con tartufo bianco d'Alba € 4,00 al gr.

Aperitivo al Tavolo

Maison Raccomande Perrier-Jouet

Il nostro sommelier vi propone in abbinamento a stuzzichini creati
dallo chef Flavio Costa

Perrier-Jouet Brut

€ 10,00

Belle Epoque 2011 Brut

€ 25,00