

*COLORO CHE FANNO INDIGESTIONE  
E SI UBRIACANO,  
NON SANNO NÈ BERE NÈ MANGIARE*  
*Brillat Savarin*

*La Pappa di Enea*

---

Per i piccoli gourmet fino ai 10 anni/ For our little gourmet until 10 years old

<i>Penne rigate al pomodoro</i> Pasta with tomatoe sauce	10,00€
<i>Penne rigate al pesto</i> Pasta with pesto sauce	10,00€
<i>Ravioli del plin al burro e salvia</i> Ravioli with butter and salvia	12,00€
<i>Prosciutto cotto</i> Slices of italian prosciutto	7,00€

Coperto: 5,00€

Acqua: 3,00€

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

We kindly ask our customers to inform us about any food allergies or intolerances. If requested our staff will inform you about the presence of allergens in each food that we serve/sell. However, we inform you that in some case, because of objective needs, the sale, preparation and administration of food and drinks may involve areas and tools sharing. Therefore it can not be excluded that food might get into contact with other food products, including other allergenes.

## *Il Territorio*

---

*Vitello tonnato*  
Sliced veal with tuna sauce

*I pin al tovagliolo*  
Homemade ravioli filled with three roasted meat

*Guancia di vitello brasata al Nebbiolo con patata croccante  
e salsa alla senape e miele*  
Cheek veal cooked in Nebbiolo wine with cruchy potatoes and mustard and  
honey sauce

*Panna cotta al timo, crumble alle mandorle e crema al limone*  
Panna cotta with thyme, almond crumble and lemon cream

50€ Bevande escluse//Beverage excluded

## *Il Tartufo*

---

*Tartrà ai porri di Cervere e spuma di Seirass*  
Salted pudding with leek and cheese

*Tajarin ai 40 tuorli al tartufo bianco*  
Homemade tajarin with white truffle

*Uovo, topinambur e patate*  
Egg, jerusalem artikok and potatoes

*Marroni, meringhe e cachi*  
Chestnut, meringue and persimmon

45€ Bevande escluse//Beverage excluded

120€ Con tartufo-bevande escluse//with truffle-beverage excluded

## *La Cucina di Matteo*

---

*Un percorso di 6 portate servito per l'intero tavolo*  
A itineraty composed by 6 dish based for the whole table

65€ Bevande escluse//Beverage excluded





*Raccomandato dallo Chef per l'abbinamento  
al Tartufo bianco*

Raccomanded by the Chef for the matching of white truffle



## Antipasti

---

<i>Battuta di Fassone piemontese e topinambur</i> Hand chop raw meat and Jerusalem artichoke	16,00€//35,00€	
<i>Carpaccio di lomo iberico, capasanta, crema di piselli e rape</i> Lomo (pork) tenderloin, pan fried scallop, peas cream and turnip	16,00€	
<i>Salmone marinato, cannolo croccante di Seirass, mela verde e salsa al mango</i> Marinated salmon, crunchy cannolo with cheese, green apple and mango sauce	17,00€	
<i>Foie Gras, pistacchio di Bronte, aceto balsamico di Modena stravecchio e cedro marinato al passito di Moscato</i> Foie Gras, Bronte's pistachio, old Modena's balsamico vinegar and marinated cedar with Old harvest Moscato	18,00€//39,00€	



## Primi

---

	17,00€//37,00€	<i>Risotto Carnaroli, zucca arrostita e colatura di roccaverano (attesa 20m)</i> Carnaroli rice, roasted pumpkin and roccaverano cheese (waiting time 20m)
	16,00€//36,00€	<i>Tortello alle castagne ripieni al blu del Moncenisio e zucca</i> Chestnut ravioli with blue cheese and pumpkin
	16,00€	<i>I plin al tovagliolo</i> Homemade ravioli filled with three roasted meat
	38,00€	<i>Tajarin ai 40 tuorli al tartufo bianco</i> Homemade tajarin with white truffle


## Secondi

---

<i>Guancia di vitello brasata al Nebbiolo con patata croccante e salsa alla senape e miele</i> Cheek veal cooked in Nebbiolo wine with cruchy potates and mustard and honey sauce	22,00€	
<i>Baccalà e crema di patate arrostitite</i> Cod fish and potatoes cream	23,00€	
<i>Carrè d'agnello al profumo di timo, paprika e patate ratte</i> Rack lamb with thyme, paprika and potatoes	24,00€//45,00€	
<i>Petto di faraona, emulsione di patate e jus di vitello</i> Guinea fowl brest, potatoes and veal jus	23,00€//42,00€	
<i>Selezione di formaggi</i> Selection of cheese	17,00€	

## *Dolci*

---

<i>Parfait alla nocciola con colatura di cioccolato fondente</i> Gelée with hazelnut and dark chocolate	10,00€	
<i>La sigaretta</i> The cigarette	10,00€	
<i>Panna cotta al timo, crumble alle mandorle e crema al limone</i> Panna cotta with thyme, almond crumble and lemon cream	10,00€	
<i>Marroni, meringhe e cachi</i> Chestnut, meringue and persimmon	10,00€//29,00€	
<i>Tarte tatin di mele Annurca con crema alla vaniglia Tahiti</i> Tarte Tatin with apple and vanilla cream	10,00€	
<i>Caffè servito con piccola pasticceria</i> Coffee and petite patisserie	3,00€	

## *Vini al calice in accompagnamento*

---

5,00€	<i>Saracco, Moscato d'Asti 2018</i>
8,00€	<i>Chateau Roumieu, Sauternes 2015</i>
6,00€	<i>Romano Dogliotti, Passito Redento 2015</i>
6,00€	<i>Anselmi, I capitelli 2015</i>
8,00€	<i>Donna fugata, Ben Ryè 2016</i>
6,00€	<i>Marchesi di Barolo, Barolo chinato</i>
8,00€	<i>Feuda del pisciotto, Gewürztraminer 2013</i>

Si comunica che la nostra cucina utilizza esclusivamente prodotti selezionati freschi e stagionali, ma in caso di mancato reperimento degli stessi si potrebbero utilizzare gli omonimi surgelati.  
Per qualsiasi chiarimento non esitate di chiedere al personale di sala. Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito un trattamento di abbattitura della temperatura di -18°.