
*COLORO CHE FANNO INDIGESTIONE
E SI UBRIACANO,
NON SANNO NE BERE NE MANGIARE*

Brillat Savarin

Coperto: 3€

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°.

Il Territorio

Vitello tonnato

Sliced veal with tuna sauce

I plin 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 potates 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

45€ Bevande escluse//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

Le Verdure

Tartrà alle erbette di campo e cremoso di latte vaccino

Salted pudding with herbs and creamy milk

Bottoni alle patate di montagna e cipolla ramata di Montoro

Homemade gnocchi with Montoro's onion

Uovo morbido, topinambur e spuma di patate ratte

Soft egg, Jerusalem artichoke and potatoes foam

Tarte tatin alle mele Annurca con crema inglese alla vaniglia Tahiti

Tarte tatin with apple and vanilla creme anglaise

40€ Bevande escluse//Beverage excluded

Antipasti

<i>Capesante, zucca e castagne</i> Sea scallop, pumpkin and chestnut	16,00€
<i>Petto d'anatra, frutti rossi, seirass e topinambur</i> Duck brest, raspberry, local ricotta and jerusalem arthichoke	14,00€
<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 ed aceto balsamico di Modena</i> Foie Gras, Bronte's pistachio and Modena's balsamic vinegar	18,00€

Primi

<i>Risotto alla crema di zucca arrostita e Roccaverano (attesa 20m)</i> Risotto with pumpkin cream and Roccaverano cheese (waiting time 20m)	17,00€
<i>Tortello alle castagne ripieno al blu del Moncenisio</i> Homemade tortello with chestnut and Moncenisio's cheese	15,00€
<i>I plin al tovagliolo</i> Homemade ravioli filled with three roasted meat	15,00€
<i>Raviolo al baccalà mantecato</i> Homemade ravioli with creamy salted codfish	15,00€

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	20,00€
<i>Baccalà, patate di montagna e tè verde</i> Codfish, potatoes and green tea	22,00€
<i>Carrè d'agnello al profumo di timo, paprika e patate ratte</i> Rack lamb with thyme, paprika and potatoes	23,00€
<i>Scamone di Fassona piemontese in crosta di rosmarino</i> Local veal with rosemary crust	24,00€
<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	8,00€
<i>Pan di spagna di riso, rabarbaro, lamponi e terra di nocciole</i> Rice sponge cake, rhubarb, ruspberry and hazelnut	8,00€
<i>La sigaretta</i> The cigarette	8,00€
<i>Panna cotta al timo, crumble alle mandorle e crema al limone</i> Panna cotta with thyme, almond crumble and lemon cream	8,00€
<i>Tarte tatin alle mele Annurca con crema inglese alla vaniglia Tahiti</i> Tarte tatin with apple and vanilla creme anglaise	8,00€
<i>Caffè servito con piccola pasticceria</i> Coffee and petite patisserie	3,00€