



Menu

Antipasti

<i>Cuore di lattuga, purea di rapa rossa, Robiola di Roccaverano, salsa aioli, frutta secca</i>	€ 16
<i>Vellutata di cavolfiore, crudo di gambero viola, mazzancolle scottate, crostini</i>	€ 22
<i>Battuta al coltello di manzo Piemontese, bagna cauda, spuma al sedano</i>	€ 19
<i>Quinto quarto di vitello fritto, insalata di datterini, cipolla di Tropea al sambuco</i>	€ 18

Primi

<i>Cappellacci di zucca, demi-glace aromatizzato al Vermouth, mandorle</i>	€ 18
<i>Linguine trafilate al bronzo, scorfano, basilico, pane al pomodoro</i>	€ 23
<i>Pacchero "Felicetti", ombrina, zafferano</i>	€ 22
<i>Carnaroli Riserva, ragù di coda di bue, brunoise di verdure</i>	€ 19



Menu

Secondi

<i>Pescato e crostacei sulla brace, verdure di stagione, bisque di triglia</i>	€ 38
<i>Rombo, broccolo in due consistenze, pistacchi di Bronte</i>	€ 28
<i>Ganascino di manzo al Gavi, topinambur</i>	€ 22
<i>Sella di maialino da latte, crème fraîche, castagnaccio Genovese</i>	€ 22

Dessert

<i>Semisfera di Bavarese alla vaniglia, salsa e gelée di cachi</i>	€ 10
<i>Tartelletta, Chantilly allo zabaione, lamponi</i>	€ 10
<i>Mela allo zafferano e anice stellato, gelato alla liquirizia, meringa</i>	€ 10
<i>Mont blanc Piemontese al tavolo</i>	€ 10