



Menu

Antipasti - Starters

| | |
|---|------|
| <i>Ovetto della Val Borbera croccante, consistenze di asparago</i> | € 16 |
| <i>Petto d'anatra marinato, pan brioche, pere al Cognac, pinoli</i> | € 18 |
| <i>Fettuccine di seppia e porro, citronette al mandarino, crema di patate</i> | € 20 |
| <i>Tartare di gambero rosa del mediterraneo, mirtilli, limone salato</i> | € 22 |

Primi - First Courses

| | |
|--|------|
| <i>Zuppa di pomodoro, cicale di mare, Stracciatella, pane tostato</i> | € 19 |
| <i>Carnaroli al timo, polpo al Dolcetto, sedano</i> | € 20 |
| <i>Spaghetto quadrato, asparagi, salsiccia di Bra, limone</i> | € 19 |
| <i>Raviolo di pasta all'ortica e carciofi, cuore fondente allo zafferano</i> | € 18 |



Menu

Secondi - Main Courses

| | |
|--|-------------|
| <i>Dentice, carote, zenzero</i> | <i>€ 28</i> |
| <i>Merluzzo salato, crema di piselli, menta, corallo al nero di seppia</i> | <i>€ 24</i> |
| <i>Lombata di coniglio impanata, borragine, verdure in carpione</i> | <i>€ 22</i> |
| <i>Medaglione di cervo, fondo speziato al gin, pak-choi</i> | <i>€ 26</i> |

Dessert

| | |
|---|-------------|
| <i>Bavarese al fondente "Valhrona", caramello all'arancia, anacardi sabbiati</i> | <i>€ 10</i> |
| <i>Sorbetto alla pera decana, montato di caprino, miele</i> | <i>€ 10</i> |
| <i>Spuma allo yogurt, mango, pistacchi di Bronte</i> | <i>€ 10</i> |
| <i>Tortino al mascarpone, confettura di cedro, cioccolato bianco, liquore al basilico</i> | <i>€ 10</i> |