

Antipasti



Cruda di Fassona piemontese
bernese allo zafferano dell'Aquila, caviale e blinis

€ 20,00

- *Tartare de veau, sauce bernaise au safran, caviar et blinis*
- *Steak tartare, bernese sauce, caviar and blinis sâffron*



Magatello al punto rosa con salsa tonnata
e peperone ripieno della tradizione

€ 20,00

- *Veau avec sauce de mayonnaise, câpres et thon et poivron fourré*
- *Veal with mayonnaise, capers and tuna sauce and filled pepper*

Scrigno di scalogni caramellati
parmigiano Reggiano 36 mesi

€ 20,00

- *Tarte de échalotes, parmesan 36 mois*
- *Shallots cake, 36 months parmesan cheese*

Crudo di mare del Mar Mediterraneo
latte di cocco, cipolla rossa di Tropea e mango

€ 25,00

- *Crudité de poisson, lait de coco, onion rouge et mangue*
- *Raw fish, coconut milk, red onion and mango*

Capesante arrostita
foie gras, porcini e pesche

€ 25,00

- *Coquilles Saint-Jacques, foie gras, cèpes et pêches*
- *Scallops, foie gras, porcini mushrooms, peaches*

Primi piatti

Gnocchi aglio e prezzemolo, zafferano dell'Aquila
crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo

€ 20,00

- *Gnocchis de pommes de terre, ail et persil, safran et crevettes rouges crus*
- *Potatoes, garlic and parsley gnocchi, saffron and raw red shrimps*

Plin, zucca, porri di Cervere
blu del Moncenisio, nocciola Piemonte

€ 20,00

- *Raviolis farcis de courge et poireaux, fromage bleu et noisettes*
- *Pumpkin and leeks ravioli, blue cheese and hazelnuts*

Secondi piatti



Filetto di manzetta piemontese al Pedro Ximenez
con scaloppa di foie gras, funghi e spinacina

€ 35,00

- *Filet de boeuf au sherry avec escalope de foie gras, champignon et épinards*
- *Beef fillet in sherry brandy sauce with foie gras escalope, mushrooms and spinaches*

Pescato del giorno
secondo disponibilità del mercato ittico

€ 35,00

- *Tranche de poisson avec légumes de saison*
- *Piece of fish and seasonal vegetables*

Pluma di maialino iberico
burrata di Andria, ricci di mare

€ 30,00

- *Pluma de cochon ibérique, burrata, oursins*
- *Iberian piglet pluma, burrata cheese, sea urchins*

Carrè d'agnello islandese
erbette, fieno maggengo

€ 30,00

- *Carré d'agneau, foin*
- *Lamb loin, hay*

Desserts

Miele d'arancio, fior di latte
yuzu, thé matcha, riso soffiato

€ 12,00

- *Panna cotta au miel d'orange, crème de lait, yuzu, thé matcha, riz soufflé*
- *Orange honey panna cotta, milk cream, yuzu, matcha tea, puffed rice*

Lingotto cioccolato bianco Domori
cocco, mango, maracuja

€ 12,00

- *Lingot de chocolat blanc Domori, coco, mangue et fruit de la passion*
- *White chocolate and coconut brick, mango and passion fruit*

Arachidi, caramello salato, pop corn

€ 12,00

- *Tarte, caramel au sel, cacahuètes et pop corn*
- *Tartlet, salted caramel, peanuts and pop corn*

Selezione di formaggi Franco Parola
con miele di acacia e confetture Agrimontana

€ 20,00

- *Plat de fromages*
- *Mix of local cheeses*

Distilleria – Vini liquorosi – Meditazione

Grappa di Chardonnay	• Gaja	€ 8.00
Grappa di Barolo	• Gaja	€ 8.00
Grappa di Barbaresco	• Gaja	€ 8.00
Passito di Pantelleria “Ben Rye”	• Donnafugata	€ 10,00
Alvear Solera 1927	• Pedro Ximenez	€ 10,00
Zaka Rums	• Zaka	€ 12.00
Cognac VS N°1	• Pierre Lecat	€ 12.00
Calvados Domfrontais réserve	• Comte Louis de Lauriston	€ 12.00
Bas – Armagnac “8 anni”	• Darroze	€ 12.00
Whisky islay single malt “12 anni”	• Caol Ila	€ 12.00
Whisky islay single malt “14 anni”	• Oban	€ 12.00
Whisky malt Overaged	• Michel Couvreur	€ 12.00
Gin e Tonic		€ 15.00

Tutte le materie prime sono di alta qualità e provengono da produttori personalmente selezionati dallo chef.

Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento di temperatura per garantirne la salubrità e preservarne la qualità originale.

Si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere questi tipi di allergeni. Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti o chiedere informazioni al personale di sala.

Cereali contenente glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)

Crostacei e loro prodotti derivati, Uova e prodotti derivati,

Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati,

Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati,

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi) Sedano e loro derivati, Sesamo e loro derivati, Senape e loro derivati

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO₂,

Lupini e loro derivati, Molluschi e prodotti derivati.

Acqua Panna – San Pellegrino 0,75 l € 4,00

Coperto e pane € 4,00

Caffè Illy Gourmand € 4,00

Whittington Tea – Infusi – Tisane € 4,00

I nostri fornitori

La Granda
(presidio Slow Food) di Genola

La Granda Freschi
di Genola

MazarAmare
di Mazara del vallo

Azienda Agrimontana
di Borgo San Dalmazzo

Azienda Agricola Famiglia Aicardi
(olio extra – vergine) di Imperia

Ariaudo Valerio Formaggi
di Fossano

Franco Parola Formaggi
di Saluzzo

I produttori e i coltivatori a **KM Ø**
per garantirvi la stagionalità di frutta e verdura;