

## INNOVAZIONE

### Antipasti

Tartar di manzo (+) piemontese, ricotta dura di mandorle e tartufo nero 3 5 9 7 12 €  
Beef tartare (+) Piedmontese, almond ricotta vegan Cheese and black truffle

Insalata tiepida di Polpo (\*\*) su crema di patate viola con scampo (\*\*) e chutney all arancia 10 12 13 €  
Warm octopus salad (\*\*) on a violet potato purée and scampi boiled with orange chutney.

Burrata con zucca al forno , funghi galletti e crumble di amaretti 5 9 1 12 €  
Burrata with baked pumpkins , chantrelle mushrooms and amaretti crumble.

### Primi Piatti

Raviolo ripieno di zucca (+) , castelmagno e amaretti 1 2 5 13 €  
Pumpkin ravioli , castelmagno cheese sauce and amaretti

Tortelli di carciofo (+) e il suo croccante su ragù bianco di baccalà e maggiorana 1 2 3 4 5 11 14 14 €  
Home made artichoke Tortelli (+) served with codfish and marjoram sauce and artichoke flakes.

Tagliolini di cicoria alle vongole con crumble di bottarga al profumo di limone 1 2 11 12 15 €  
Chicory tagliolini with clams and lemon eggs-fish bottarga crumble.

Risotto carnaroli "Riso Buono" mantecato con melograno e prosciutto d'anatra (\*\*) 5 cottura 20 minuti 15 €  
"Riso Buono" Carnaroli risotto, creamed with pomegranate and homemade duck ham 20 minut waiting

### Secondi Piatti

Pescato laccato (+) con cime di rapa su crema di pomodori secchi e cracker di nocciole 11 19 €  
Roasted fish (+) with turnip tops, dried tomatoes dressing and and halzenuts cracker.

Tagliata di manzo su crema di castagne (\*\*) e scalogni caramellati 5 19 €  
Sliced beef steak on chestnut (\*\*) cream and caramelized shallots

Fritto di Calamari (\*\*) e panache di verdure 1 4 5 11 17 €  
Fried squid (\*\*) cone with vegetable panache