

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	
Polpo tiepido (**) alla piastra, scampo (**) al vapore, tortino di carciofi e la sua crema (**) su clorofilla di basilico 5 10 12 2 4 7	15 €
Grilled warm octopus (**),steamed langoustine, artichoke pie and its cream (**) on basil chlorophyll	
Burrata con zucca al forno , funghi galletti e crumble di amaretti 5 9 1	13 €
Burrata with baked pumpkins , chantrelle mushrooms and amaretti crumble.	

Primi Piatti

Plin di cime di rapa e pomodori secchi (+) , ricotta salata in brodo di daikon allo zafferano 1 2 5	13 €
Plin pasta with turnip greens and dried tomatoes (+), salted ricotta in dakon broth with saffron	
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 di Riso Buono , mantecato alla rapa rossa (+) , straciatella, croccante di noci a e arachidi 3 4 5 14 <u>cottura 20 minuti</u>	15 €
Riso Buono Risotto creamed with beetroot (+), straciatella cheese, crunchy walnuts and peanuts <u>20 minut waiting</u>	

Secondi Piatti

Pescato laccato (+), puntarelle saltate su crema di porro affumicato, salsa di agrumi 11 14	21 €
Grilled fish (+), sautéed chicory, smoked leek cream, citrus sauce	
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	19 €
Fried squid(**) cone with vegetable panache	
Costine d'agnello in crosta di pistacchio con patate viola , zucca , pomodorini al forno e salsa thay 3 4 1 4 13 14	19 €
Lamb ribs in pistachio crust with purple potatoes, pumpkin, baked cherry tomatoes and thay sauce	