

## MENÙ DEGUSTAZIONE “TRADIZIONE”

### ENTRATINE

FILETTO DI TROTA IRIDEA SPADELLATA , INSALATINE E SALSA TARTARA \*

SFOGLIATINA DI ASPARAGI BIANCHI , FONDUTA DI ROBIOLA E TUORLO D'UOVO MARINATO

I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA

COSCIOTTO D'AGNELLO, DISOSSATO E COTTO AL FORNO , AGLIO E ROSMARINO \*

### PREDESSERT

DESSERT ALLA CARTA

€ 45 BEVANDE ESCLUSE

CON 4 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 65

QUESTO MENÙ È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

## IL MENÙ “MARE E LANGA”

### ENTRATINE

CRUDO DI CAPESANTE , SALSA DI ARANCE SICILIANE , ZENZERO E OLIO LIGURE

ANIMELLE DI AGNELLO AL BURRO CARCIOFO E FONDO RISTRETTO

TORTELLI DI GORGONZOLA DOLCE , BURRO E NOCCIOLE

SALMONE , CALAMARO , PATATA E ASPARAGO

### PREDESSERT

DESSERT ALLA CARTA

€ 55 BEVANDE ESCLUSE

CON 4 CALICI DI VINO IN ABBINAMENTO € 75

QUESTO MENÙ È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO

### I NOSTRI COLLABORATORI SONO

LE CARNI BIANCHE  
LE CARNI ROSSE  
LE CARNI PARTICOLARI E I PESCI  
I PESCI D'ACQUA DOLCE  
LE PRIMIZIE  
I LATTICINI  
I MIELI E LE NOCCIOLE  
LE VERDURE  
LE FARINE

GUSTI D'AUTORE  
MACELLERIA LA ROCCA  
GRANDA FRESCHI  
TESTA  
BERA DANIELE  
MAGIE DI LATTE  
CASCINA VALCROSA  
BINELLO ANDREA  
MOLINO MARINO  
MOLINO QUAGLIA

RACCONIGI  
BRA  
CENTALLO  
FOSSANO  
ISOLA D'ASTI  
ALBA  
LEQUIO BERRIA  
ALBA  
COSSANO BELBO  
VIGHIZZOLO

DURANTE LA LAVORAZIONE DI ALCUNE MATERIE PRIME POSSONO ESSERE USATE DELLE TECNICHE DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA NEGATIVA PER PROTEGGERE AL MEGLIO IL PRODOTTO E SALVAGUARDARNE LA QUALITÀ  
IL PANE LA FOCACCIA E I GRISSINI SONO PREPARATI DA NOI SOLO CON LIEVITO MADRE NATURALE

## GLI ANTIPASTI

SALMONE AFFUMICATO "TRAPPER'S CREEK WILD" BURRO E PAN DOLCE TOSTATO E INSALATINE	€ 20*
POLENTA MANTECATA CON BACCALÀ E BROCCOLO DI CREAZZO ALL'OLIO	€ 18*
COSCIA BATTUTA AL COLTELLO , CARCIOFI DI RIVIERA SOTT'OLIO FATTI DA NOI , MISTICANZE	€ 16*
INSALATINA DI CONIGLIO NOSTRANO , MELOGRANO , NOCCIOLE E SALSA ALL'UOVO	€ 14*
IL PIATTO DELLA TRADIZIONE ( COSCIA AL COLTELLO , VITELLO TONNATO , INVOLTINO DI PEPERONE )	€ 16*
IL CAPPuccio E BRIOCHES	€ 16

## I PRIMI PIATTI

LASAGNA CON FUNGHI SPUGNOLE GRATINATA AL FORNO , PANE CROCCANTE ALLE ERBE	€ 16
I TAJARIN DI MASSIMO TORRENGO CON RAGOUT DI SALSICCIA DI BRA	€ 16
GNOCCHI DI PATATE E FARINA DI FARRO CON POMODORO FRESCO E ASPARAGI	€ 16
RAVIOLI VERDI RIPIENI DI TOPINAMBUR SALTATI CON VELLUTATA DI ACCIUGHE	€ 16
RAVIOLI AL PLIN DELLA TRADIZIONE AL BURRO DELLE ARDENNE	€ 16

## I SECONDI PIATTI

SALMONE , CALAMARO , PATATA E ASPARAGO	€ 18*
PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE , SALSA ALLA SENAPE , CIPOLLE BORRE TANE IN AGRODOLCE	€ 16*
FASSONA COTTA ROSA E CARCIOFI DI RIVIERA	€ 19*
LA FINANZIERA CLASSICA , LA CERVELLA E I FILONI FRITTI	€ 17
LA TRIPPA ALLA MODA DI BERNOCCO FRANCA	€ 17*
CONIGLIO DISSOATO COTTO A LUNGO E IL SUO FONDO RISTRETTO	€ 17*

## I FORMAGGI

SELEZIONATI ED AFFINATI DA FRANCO PAROLA DI SALUZZO 6 TIPOLOGIE SERVITE CON LA NOSTRA CUGNÀ E IL MIELE	€ 12
--	------

IN SALA SELIA PROMIO , ELIA AMBROSINO , MARIKA BRUNA , GABRIELE MARRO

IN CUCINA MASSIMO TORRENGO , HITOMI KOJIMA , VALENTINA TRIVISANO

I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO NON CONTENGONO GLUTINE