
Menù 0.1 Raviolo, mustia e guanciaie nero

Insalata di barattiere e avocado

Melanzana laccata al mosto di fichi

Triglia di scoglio e pepe Timut

Seppia e topinambur

Risotto, Castelmagno e mais affumicato

Faraona, castagna e mela cotogna

Sorbetto ai cachi e cannella

Soufflè alla nocciola, gelato al caffè e anice

Focaccia dolce, zafferano e agrumi

Focaccia pugliese con patate

Pane con farina di farro, frumento e segale

Euro 100

Menù Provami

è possibile assaggiare 4 piatti dei nostri menù

Euro 65

Accompagnamento di 3 vini a Euro 45

Accompagnamento di 5 vini a Euro 70

Menù 0.2 Raviolo, mustia e guanciaie nero

Insalata di barattiere e avocado

Melanzana laccata al mosto di fichi

Triglia di scoglio e pepe Timut

Seppia e topinambur

Patata "Sotto cenere"

Gnocchetti di zucca, robiola e berberè

Lavarello, lenticchie nere e curcuma

Manzo alla brace, pastinaca e fava tonka

Sorbetto ai cachi e cannella

Monte Bianco, caldarroste e mandarino

Focaccia dolce, zafferano e agrumi

Focaccia pugliese con patate

Pane con farina di farro, frumento e segale

Euro 130

Accompagnamento di 3 vini a Euro 45

Accompagnamento di 5 vini a Euro 70

Menù 01 Fried ravioli, smoked ricotta and guanciale

Barattiere cucumber and avocado salad

Eggplant glazed with figs must

Fried mullet and Timut pepper

Cuttlefish and Jerusalem artichokes

Risotto, Castelmagno cheese and smoked corn

Guinea fowl, chestnut and quince

Persimmon sorbet and cinnamon

Hazelnut soufflé with coffee and anise ice-cream

Sweet saffron and citrus focaccia

Focaccia pugliese with potatoes

Bread with spelt, wheath and rye flour

Euro 100

Menù Provami

you can sample 4 dishes from our menu

Euro 65

Wine pairing (3 wine) Euro 50

Wine pairing (5 wine) Euro 70

Menù 02 Fried ravioli, smoked ricotta and guanciale

Barattiere cucumber and avocado salad

Eggplant glazed with figs must

Fried mullet and Timut pepper

Cuttlefish and Jerusalem artichokes

Ash roasted potato

Pumpkin gnocchi, robiola cheese and berberè

Whitefish, black lentils and turmeric

Barbecued beef, parsnip and tonka bean

Persimmon sorbet and cinnamon

Mont Blanc, chestnuts and tangerine

Sweet saffron and citrus focaccia

Focaccia pugliese with potatoes

Bread with spelt, wheath and rye flour

Euro 130

Wine pairing (3 wine) Euro 50

Wine pairing (5 wine) Euro 70

Il pranzo di lavoro

dal martedì al venerdì

Inclusi coperto, focaccia, pane, acqua e caffè

Triglia di scoglio e pepe Timut	19 €
Seppia e topinambur	18 €
Melanzana laccata al mosto di fichi	18 €
Risotto, Castelmagno e mais affumicato	18 €
Gnocchetti di zucca, robiola e berberè	18 €
Manzo alla brace, taccole e nocciole	20 €
Faraona, castagna e mela cotogna	20 €
Lavarello, lenticchie nere e radice di curcuma	19 €
Monte Bianco, caldarroste e mandarino	14 €
Selezione dei nostri gelati e sorbetti	12 €