

LE STAGIONI

Antipasti

Seriola marinée, betterave fumée, réduction de balsamique et orange	36€
Huîtres n°2 rafraîchies au céleri branche et citronnelle	32€
Fassone et anchois de Cantarbio, sauce au thon à l'ancienne	25€
Tartare de bœuf à l'Emiliana, moutarde, anchois et câpres	37€
Caprese à la burrata et lait de Cunéo, tomate et émulsion de basilic	29€

Primi Piatti

Tortello farcito con patata e provola affumicata, cozze, basilica <i>Tortello farcis aux pommes de terre, provola fumée, moules et basilic</i>	33€
Linguine con aragosta, aglio, olio e peperoncino, lime <i>Linguine au homard, ail et huile pimentée, citron vert</i>	85€
Rigatoni, zabaione, pecorino e guanciale <i>Rigatoni, sabayon salé, pecorino et guanciale</i>	29€
Agnolotti del plin façon piémontaise	32€
Risotto peperoni, stracciatella, olive, salsa al prezzemolo <i>Risotto aux poivrons, mozzarella, olives et sauce au persil</i> <i>15 minutes de préparation</i>	34€

Secondi Piatti

Filetto di manzo, crema di cipolle, al balmico, polenta al gorgonzola <i>Filet de bœuf, crème d'oignons au balsamique et polenta au gorgonzola</i>	59€
Polpo, pesto di rucola, emulsione di patate e lime <i>Poulpe, pesto, émulsion de pomme de terre et citron vert</i>	42€
Branzino grigliato, finocchio e caponata alla siciliana (pour 2 personnes) <i>Loup entier grillé au fenouil et caponata à la sicilienne</i> <i>15 minutes de préparation</i>	90€
Spalla di vitello alla pizzaiola al porcini <i>Pièce de veau « alla pizzaiola » aux cèpes</i>	50€

Dolce

Tiramisu	18€
Panacotta framboise, pistache	
Barre chocolat noisette	
Mousse mozzarella fraise et basilic	

MENU DU DÎNER

SERVI A L'ENSEMBLE DE LA TABLE	98€
---------------------------------------	------------