



A PRANZO, DA LUNEDÌ AL VENERDÌ, PER CHI HA POCO TEMPO MA NON VUOLE RINUNCIARE ALLA QUALITÀ

## LIGHT LUNCH

UN PICCOLO ANTIPASTO E UN PIATTO UNICO A SCELTA DALLE PROPOSTE DEL GIORNO

€ 21,00 COPERTO INCLUSO

## CARTA

### ANTIPASTI

CARPACCIO TIEPIDO DI RICCIOLA E SALMONE

Beurre Blanc al Pastis, insalata di finocchi, perle di trota e crumble al nero di seppia  
17,50

CALAMARO IN DUE CONSISTENZE

con salsa Marinara ai capperi e origano  
17,50

ANITRA CONFIT

mela caramellata, insalata di sedano e riduzione alla liquirizia  
16,50

JAMON PATA NEGRA 100% BELLOTA

Cracker di riso nero, burrata di bufala e acciughe Cantabrico **Consigliato come piatto da condividere**  
22,50

BATTUTA DI FASSONA

Piccole crudità, scaglie di Grana, uovo e gocce di Bagna Cauda  
18,50

**V** UOVO IN CAMICIA

in nido di pasta Kataifi, asparagi al burro e salsa Olandese  
15,50

GRISSINI ARTIGIANALI, PANI E FACACCIA FATTI IN CASA, COPERTO E SERVIZIO 3,00

MINERALE SURGIVA 50cl 2,00 100cl 3,50 CALICE DI VINO 4,00/6,00 BIRRA MENABREA 33 cl. 4,00 CAFFÈ CON FROLLINI 2,00

Alcuni alimenti, per preservarne la freschezza originale, possono essere abbattuti al momento della lavorazione o all'origine. Alcuni alimenti possono contenere traccia di allergeni, vi invitiamo quindi a segnalare le vostre eventuali intolleranze o allergie al personale di sala al momento dell'ordine, così da potervi aiutare

## PRIMI PIATTI

### CARNAROLI "RISO BUONO"

mantecato alla Bisque di crostacei. Crudo di gamberi, lime e yogurt greco  
17,50

### SPAGHETTI NERI

aglio, olio e peperoncino con Baccalà "desmigado" e Scarola liquida  
16,50

### TORTELLONI DI OSSOBUCCO

Vellutata allo zafferano e salsa Gremolata  
15,50

### V TAJARIN

con farina di riso nero lessati in brodo di porri, ripassati al burro e tartufo nero. Fonduta al Castelmagno  
14,50

## SECONDI PIATTI

### MEDAGLIONI DI CODA DI CODA DI ROSPO

in foglia di Lattuga e lardo di conca. Hummus di ceci, olio al rosmarino  
21,50

### DORSO DI BRANZINO

arrostito sulla pelle, la sua Bouillabaisse e carciofi gratinati  
19,50

### SUPREMA DI GALLETTO

in farcia di gamberi. Purè di piselli e piccole verdure ripassate in salsa di soia  
18,50

### LOMBO DI AGNELLO

al rosa in crosta di pane e mentuccia Spiedino ananas e sedano rapa. Purè di patate alle erbe  
21,50

### CONTROFILETTO DI MANZETTA PIEMONTESE

alla griglia. Salsa Bernese al dragoncello. Patata Fondant  
22,50

### GUANCIA DI SUINO BRASATA

Crostone di polenta. Carota al miele  
18,50

### V TOMINO FONDENTE

polenta morbida e funghi Cardoncelli trifolati  
16,50

Assortimento di formaggi e composte di frutta speziate  
14,50

## DESSERT

Meringa, crema Lemon Curd, fragole e coulis di lamponi 7,50

Cheesecake alla mela verde, ganasce montata al cioccolato fondente. Salsa Jack Daniels Green Apple 7,50

Ananas caramellato, cremoso alla Batida de Coco, tortini al cocco, Salsa CioccoRum 7,50

"AFFOGATO" semifreddo al caffè in cupola di cioccolato bianco, caramello al caffè. Caffè espresso 8,50

Calice di vino Piemonte Moscato Passito 5,00