



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

LIGHT LUNCH

UN PICCOLO ANTIPASTO SEGUITO DA UN PIATTO UNICO A SCELTA DALLE PROPOSTE DEL GIORNO

€ 21,50

COPERTO INCLUSO

ANTIPASTI

CARPACCIO DI RICCIOLA E SALMONE, julienne di zucchine e ravanelli. Salsa speziata avocado e yogurt
17,50

GAMBERI flambè al Campari, Purè di melanzana, Finocchi caramellati al Campari, Cialde di mais
17,50

PANCIA DI MAIALINO glassata al miele, Ventaglio di Endivia e mela verde alla liquirizia
15,50

JAMON PATA NEGRA 100% BELLOTA
Cracker di riso Artemide, carciofi sott'olio, burrata e acciughe Cantabrico **Consigliato come piatto da condividere**
22,50

BATTUTA DI FASSONA, Piccole verdure, Scaglie di Grana, Salsa Olandese al Peperone Crusco
17,50

✓ UOVO IN CAMICIA in nido di pasta Kataifi. Salsa di asparagi e Castelmagno
15,50

PRIMI PIATTI

CARNAROLI "RISO BUONO" al limone salato con filetti di Pesce Persico alla Mugnaia (burro, limone e capperi)
17,50

TORTELLONI di scorfano e crostacei, Vellutata di cozze e patate allo zafferano
16,50

Fettuccine al pesto di Aglio Orsino, Seppia bianca, Acciughe, "Pane Atturrato" al nero di seppia, Gazpacho di pomodorini
15,50

✓ Cannelloni di farina di riso Artemide al ripieno di ricotta di pecora e ortiche. Crema di ortiche, Olio al peperoncino
15,50

SECONDI PIATTI

CALAMARO FARCITO con piccole verdure e olive taggiasche. Frittelle di calamaro. Purè di piselli, Lattuga ripassata
19,50

OMBRINA MEDITERRANEA semplicemente cotta al forno con le sue verdure
19,50

SUPREMA DI GALLETTO in farcia di Gorgonzola. Salsa ridotta al Porto. Sedano rapa e albicocche arrostate
18,50

Controfiletto di vitello in panatura di grissini e riso nero soffiato. Salsa Agrodolce ai grani di senape. Insalatine novelle
22,50

PETTO DI ANATRA al Cherry Brandy e amarene. Gratin di patate
19,50

V Melanzana ripiena di caponata e gratinata al formaggio Caciocavallo
15,50

Assortimento di formaggi e composte di frutta speziate
14,50

DESSERT

Dessert del Giorno

7,00

Meringa, crema Lemon Curd, Fragole, Coulis ai frutti rossi

7,50

Crostatina, Ganasce al cioccolato e polpa di pesca, Pesca caramellata al rosmarino, Gelato alla vaniglia

8,50

Ananas caramellato, Cremoso alla Batida, Tortini al cocco, Salsa CioccoRum, Sorbetto all'ananas

8,50

Semifreddo al caffè in cupola di cioccolato bianco, caramello al caffè. Sablè al caffè e Namelaka al caffè

8,50

Calice di Piemonte Moscato Passito **5,00**

GRISSINI ARTIGIANALI, PANI E FOCACCIA 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. **4,50** 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