



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

<i>Carpaccio di ricciola e salmone, julienne di finocchi, Maionese all’avocado, emulsione al lime e cocco</i>	18,50
<i>Baccala’ mantecato, code di gamberi in tempura, lattuga ripassata, gel al peperone dolce chips di mais</i>	17,50
<i>Cosce di quaglia panate e fritte, salsa Piccalilli, insalata di sedano e mela verde alla liquirizia</i>	15,50
<i>Jamon Pata Negra 100% Bellota. Cracker di riso nero, carciofi sott’olio, burrata e acciughe cantabrico consigliato come piatto da condividere</i>	24,50
<i>Battuta di Fassona, piccole cruditées e scaglie di Grana. Salsa Olandese</i>	17,50
<i>✓ Uovo in camicia, tomino di capra dorato, spinacini al burro e passata di datterini</i>	15,50

PRIMI PIATTI

<i>Carnaroli “Riso Buono” mantecato all’estratto di prezzemolo con ragù di rane in guazzetto rosso</i>	16,50
<i>Spaghettoni al nero di seppia, aglio, olio, peperoncino e seppia bianca, “pane atturrato”, scarola liquida</i>	16,50
<i>Tortelloni al ripieno di risotto alla milanese e ossobuco, salsa gremolata al limone</i>	15,50
<i>Lasagnette di farina di riso Artemide al ragù di cinghiale e zucca violina al rosmarino</i>	15,50
<i>✓ Tajarin lessati in brodo di porri alla crema di barbabietola rossa. Fonduta di Castelmagno e porri fritti</i>	15,50

SECONDI PIATTI

<i>Calamario farcito con patate, capperi e olive taggiasche, la sua frittella croccante. Purè di piselli e Indivia</i>	20,50
<i>Ombrina mediterranea semplicemente cotta al forno con le sue verdure. Patata cotta in Bouillabaisse</i>	21,50
<i>Suprema di galletto in farcia di Fois Gras e fichi. Salsa al Porto. Purè di sedano rapa e Pak Choi</i>	19,50
<i>Controfiletto di vitello in crosta di pane e erbe. Salsa agrodolce ai grani di senape. Gratin di patate</i>	21,50
<i>Rognoncino di vitello trifolato ai funghi Porcini. Purè di zucca. Porcini fritti</i>	18,50
<i>✓ Polenta concia con Toma Valsesia e Porcini trifolati</i>	15,50
<i>✓ Piccola scelta di formaggi locali e composte di frutta speziate</i>	14,50

DESSERT

<i>Dessert del Giorno</i>	7,50
<i>Millefoglie, Ganache al cioccolato amaro e scorzette di arancia, pera al Moscato</i>	8,00
<i>Bavarese ai marroni, cubetti di zucca canditi, Sbrisolona di castagne</i>	8,00
<i>Ananas caramellato, Cremoso alla Batida, Tortini al cocco, Salsa CioccoRum, Sorbetto all’ananas</i>	8,50
<i>Semifreddo al caffè in cupola di cioccolato bianco, caramello al caffè, Sablè al caffè e Namelaka al caffè</i>	8,50

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

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